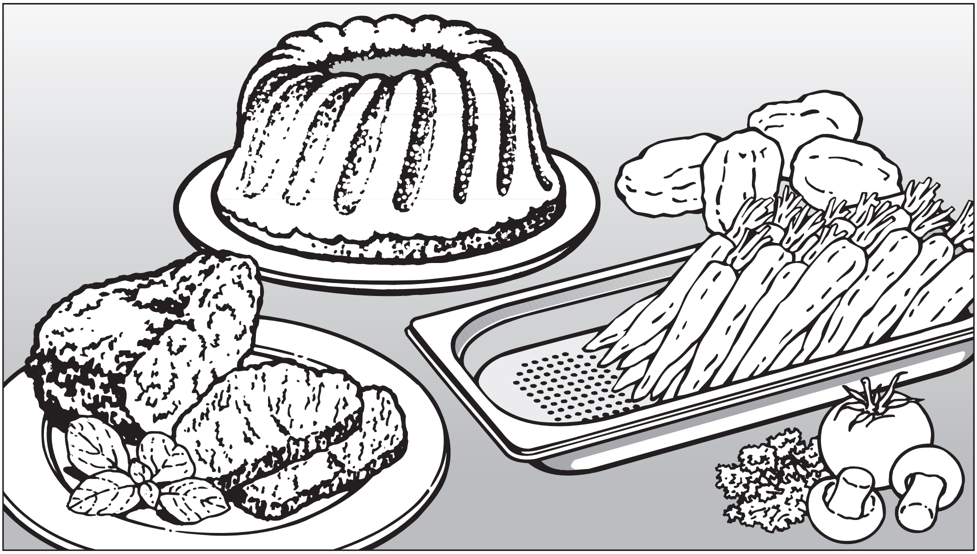
Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Gebruiks- en montageaanwijzing



Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties DGC 6800

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor u het toestel plaatst,
installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u voorkomt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 09 587 660

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid . . . 7
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu . . . 15
Beschrijving van het toestel . . . 16
Vooraanzicht . . . 16
Bijgeleverd toebehoren . . . 18
Hoe werkt uw toestel? . . . 20
Bedieningspaneel . . . 20
Sensortoetsen . . . 20
Touch-display . . . 21
Bedieningspaneel . . . 23
Waterreservoir . . . 23
Condensreservoir . . . 23
Vetfilter . . . 23
Spijzenthermometer . . . 24
Temperatuur / kerntemperatuur . . . 24
Duur (bereidingstijd) . . . 24
Vochtigheid . . . 24
Geluiden . . . 25
Opwarmfase . . . 26
Stoomreductie . . . 26
Warmhouden . . . 26
Ovenverlichting . . . 27
Eerste ingebruikname . . . 28
Basisinstellingen . . . 28
Eerste reiniging . . . 30
Waterhardheid instellen . . . 30
Kooktemperatuur aanpassen . . . 31
Toestel opwarmen . . . 31
Ovenfuncties / menu's . . . 32
Bedieningsprincipe . . . 35
Waterreservoir vullen . . . 35
Ovenfunctie kiezen . . . 35
Temperatuur / kerntemperatuur instellen . . . 35
Bereidingstijd instellen . . . 36
Vochtigheid instellen . . . 36
Na afloop van de duur . . . 36
Spoelen . . . 36
Na het gebruik . . . 37

Downloaded from www.vandenborre.be

Bediening . . . 38
Terwijl het toestel in werking is . . . 38
Werking onderbreken . . . 38
Instellingen wijzigen . . . 38
Opslaan . . . 39
Watertekort . . . 39
Koken met stoom . . . 40
Ontdooien . . . 40
Opwarmen . . . 40
Combinatiegaren . . . 41
Hetelucht Plus / Boven-onderwarmte / Bovenwarmte / Onderwarmte / Grill / Circulatiegrill / Intensief bakken / Speciaal gebak . . . 43
Eigen programma's . . . 44
Programma samenstellen . . . 44
Programma wijzigen . . . 45
Programma wissen . . . 45
Extra functies . . . 46
Starttijd / einde . . . 46
Kookwekker / Alarm . . . 47
Vergrendeling . . . 49
Toetsenvergrendeling . . . 50
Belangrijke opmerkingen en wetenswaardigheden . . . 51
Koken met stoom . . . 51
Het voordeel van koken met stoom . . . 51
Kookgerei . . . 51
Stoomovenpannen . . . 51
Eigen kookgerei . . . 52
Universele bakplaat / combirooster . . . 53
Inschuifniveau . . . 53
Temperatuur . . . 53
Uittrekbeveiliging . . . 54
Bereidingstijd (duur) . . . 54
Koken met vocht . . . 54
Eigen recepten . . . 54
Koken met stoom . . . 55
Groenten . . . 55
Vlees . . . 59
Worsten . . . 61

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Vis 62
Schaaldieren 65
Mosselen 66
Rijst 67
Pasta/deegwaren 68
Knoedels 69
Granen 70
Droge peulvruchten 71
Kippeneieren 73
Fruit 74
Menukoken - handmatig 75
Speciale toepassingen 77
Opwarmen 77
Ontdooien 80
Inmaken 84
Uitpersen 89
Menukoken 90
Drogen 91
Pizza 92
Yoghurt bereiden 93
Deeg laten rijzen 95
Gelatine laten smelten 95
Chocolade laten smelten 96
Levensmiddelen schillen 97
Appels inmaken 98
Blancheren 98
Uien smoren 99
Spek laten uitzweten 99
Steriliseren 100
Vochtige handdoekjes opwarmen 101
Honing vloeibaar maken 101
Bouillon met ei bereiden 102
Vruchtenconfituur bereiden 103
Sabbat-programma 104
Spijzenthermometer 105
Braden 110
Bakken 118
Grillen 125

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische programma's gebruiken . . . 128
Programmaoverzicht . . . 130
Groenten . . . 130
Vis . . . 132
Schaaldieren . . . 132
Mosselen . . . 132
Vlees . . . 133
Worsten . . . 135
Droge peulvruchten . . . 135
Rijst . . . 135
Granen . . . 135
Fruit . . . 136
Paddestoelen . . . 136
Kippeneieren . . . 137
Deegwaren . . . 137
Brood . . . 138
Broodjes . . . 138
Taart / klein gebak . . . 139
Pizza, quiche en dergelijke . . . 140
Ovenschotels en gratins . . . 140
Speciaal . . . 140
Instellingen . . . 141
Gegevens voor testinstellingen . . . 144
Reiniging en onderhoud . . . 146
Front van het toestel . . . 147
Toebehoren . . . 148
- Universele bakplaat, combirooster, zijroosters . . . 148
- Stoomovenpannen . . . 148
- Spijzenthermometer . . . 148
- Vetfilter . . . 149
- Bodemzeef . . . 149
- Waterreservoir / condensreservoir . . . 149

Ovenruimte . . . 150
PerfectClean . . . 151
Onderhoud . . . 153
- Inweken . . . 153
- Drogen . . . 153
- Spoelen . . . 153

Inhoud

Ontkalken . . . 154
Toesteldeur . . . 156
Wat gedaan als ...? . . . 158
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren . . . 164
Stoomovenpannen . . . 164
Overig . . . 166
Reinigings- en onderhoudsmiddelen . . . 168
Miele@home . . . 169
Opmerkingen omtrent uw veiligheid bij inbouw . . . 171
Opmerkingen omtrent de inbouw . . . 172
Toestel- en inbouwafmetingen . . . 174
Inbouw in een kolomkast . . . 174
Inbouw in een onderkast . . . 176
Inbouw samen met een oven . . . 178
Inbouw samen met een EGW/ESW 60xx . . . 180
Inbouw samen met een ESW 60xx . . . 182
Toestel plaatsen . . . 184
Elektrische aansluiting . . . 185
Energie-efficiëntieklasse . . . 187
Dienst Herstellingen aan huis, typeplaatje, garantie . . . 188
Auteursrechten en licenties . . . 191

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Deze stoomoven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiks- en montageaanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u deze stoomoven in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de stoomoven.

Miele is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Juist gebruik

▶ Deze stoomoven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.

▶ Deze stoomoven is niet bestemd voor gebruik buiten.

▶ Gebruik de stoomoven enkel voor toepassingen in huishoudelijke context die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om deze stoomoven veilig te bedienen, moeten bij de bediening in het oog worden gehouden.
Deze personen mogen de stoomoven zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer de bediening van het toestel zo uitgelegd is aan hen dat ze het veilig kunnen bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

Kinderen in het huishouden

▶ Maak gebruik van de vergrendeling om te vermijden dat kinderen de stoomoven per ongeluk inschakelen.

▶ Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van de stoomoven worden gehouden, tenzij ze constant in het oog worden gehouden.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de stoomoven zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer de bediening van de stoomoven zo uitgelegd is aan hen dat ze deze veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

▶ Kinderen mogen de stoomoven niet zonder toezicht reinigen.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Hou kinderen die in de buurt van de stoomoven komen in het oog. Laat kinderen nooit met de stoomoven spelen.

▶ Gevaar voor verstikking!
Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Hou kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

▶ Gevaar voor verbranding!
De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. Voorkom dat kinderen tijdens de werking de stoomoven aanraken.

▶ Gevaar voor verwonding! De deur kan maximaal 10 kg dragen. Kinderen kunnen zich verwonden aan de geopende deur. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.

▶ Beschadigingen aan de stoomoven kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer of het toestel zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde stoomoven mag u nooit in gebruik nemen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven wordt enkel gegarandeerd wanneer deze wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan.
Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de stoomoven moeten absoluut overeenstemmen met deze van het elektriciteitsnet. Zo voorkomt u schade aan uw toestel.
Vergelijk deze gegevens voordat u het toestel aansluit. Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.

▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Gebruik deze niet om de stoomoven aan te sluiten op het elektriciteitsnet.

▶ Gebruik de stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.

▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de stoomoven leiden.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de stoomoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.

▶ Enkel met originele Miele-wisselstukken bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt. Defecte onderdelen mogen enkel worden vervangen door originele Miele-wisselstukken.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Wordt de stekker van de aansluitkabel verwijderd of is de aansluitkabel niet uitgerust met een stekker, dan moet de stoomoven door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het elektriciteitsnet. Om een beschadigde aansluitkabel te vervangen, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd. Zie rubriek "Elektrische aansluiting".

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken moet de stoomoven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn.
Ga daartoe als volgt te werk:

- schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
- draai de schroefzekeringen in uw zekeringkast helemaal uit of
- trek de stekker van het toestel (als de aansluitkabel uitgerust is met een stekker) uit het stopcontact.
  Trek daarbij niet aan de aansluitkabel, wel aan de stekker.

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor verbranding!
De stoomoven wordt heet terwijl deze in werking is.
U kunt zich verbranden aan verwarmingselementen, de ovenruimte, gerechten, toebehoren en hete stoom.
Trek ovenwanten aan om hete gerechten in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen. Als u stoomovenpannen inschuift en uitneemt, dient u op te letten dat de inhoud niet over de rand klotst.

▶ In afgesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en verwarmen overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen.
Gebruik de stoomoven nooit voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ U kunt zich verwonden aan de geopende deur van de stoomoven of zich eraan stoten.
Laat de deur niet onnodig openstaan.

▶ Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Laat de stoomoven nooit zonder toezicht achter als u olie of vet gebruikt. Brand door olie of vet mag u nooit met water blussen. Schakel de stoomoven uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

▶ Voorwerpen in de omgeving van de ingeschakelde stoomoven kunnen in brand vliegen door de hoge temperaturen. Gebruik de stoomoven nooit om het vertrek te verwarmen.

▶ Bij het grillen van levensmiddelen kunnen te lange grilltijden ertoe leiden dat de gerechten uitdrogen en mogelijk ontvlammen. Neem de aanbevolen grilltijden in acht.

▶ Bepaalde levensmiddelen drogen snel uit en kunnen door hoge grilltemperaturen zelfs in brand vliegen.
Gebruik nooit grillfuncties om broodjes of brood af te bakken. Gebruik grillfuncties ook nooit om bloemen of kruiden te drogen. Gebruik daarvoor de ovenfunctie "Hetelucht Plus" of "Boven-onderwarmte".

▶ Hou de toesteldeur gesloten als de levensmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Zo verstikken eventuele vlammen. Breek het proces af door de stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas wanneer de rook weggetrokken is.

▶ Gebruikt u bij het bereiden van levensmiddelen alcoholische dranken, dan moet u ermee rekening houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Kunststof kookgerei dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen. Dergelijk kookgerei kan de stoomoven beschadigen of kan in brand vliegen.
Gebruik alleen kunststof kookgerei dat ovenbestendig is. Hou rekening met de informatie van de producent van het kookgerei. Als u voor het koken met stoom kunststof kookgerei gebruikt, moet u kunststof kookgerei gebruiken dat bestand is tegen temperaturen tot 100 °C en bestand is tegen stoom. Ander kunststof kookgerei kan smelten of broos worden.

▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen en de vrijgekomen vochtigheid kan leiden tot corrosie in het toestel. Bewaar geen klaargemaakte gerechten in de ovenruimte en gebruik voor het bereiden geen voorwerpen die kunnen roesten.

▶ Bedek de bodem van de ovenruimte nooit met aluminiumfolie, beschermfolie voor ovens of iets anders. Plaats geen braadpannen, pannen, kookpotten of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.

▶ De deur kan maximaal 10 kg dragen.
Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Zorg er ook voor dat er niets vastgeklemd raakt tussen de deur en de ovenruimte. De stoomoven kan beschadigd raken.

▶ Grove etensresten kunnen de waterafvoer en de pomp verstoppen. Zorg ervoor dat de bodemzeef altijd geplaatst is.

▶ Bewaar de spijzenthermometer niet in de ovenruimte. Als u deze bij het volgende gebruik van het toestel vergeet, zou deze beschadigd kunnen raken.

▶ Wanneer u een elektrisch toestel, bijv. een handmixer, gebruikt in de buurt van de stoomoven, zorgt u ervoor dat de aansluitkabel niet geklemd raakt wanneer u de toesteldeur opent en sluit. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Gebruik de stoomoven nooit zonder lampafdekking. De stoom zou immers in aanraking kunnen komen met onderdelen van het toestel die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Bovendien zouden elektrische onderdelen beschadigd kunnen raken.

▶ Als de stoomoven is ingebouwd achter een meubeldeur, mag deze alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeur geopend is. Sluit de meubeldeur pas wanneer de stoomoven volledig droog is.

Reiniging en onderhoud

▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en zo een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit een stoomreiniger.

▶ Door krassen kan het glas van de glasplaten van de deur breken.

Gebruik voor het reinigen van de glasplaten van de deur geen schuurmiddelen, geen harde sponsen of borstels en geen scherpe metalen schrapers.

▶ De zijroosters kunt u verwijderen om deze te reinigen (zie rubriek "Reiniging en onderhoud").
Plaats deze correct terug. Gebruik de stoomoven nooit terwijl de zijroosters verwijderd zijn.

Toebehoren

▶ Gebruik alleen de speciale spijzenthermometer van Miele. Als de spijzenthermometer aan vervanging toe is, moet u deze vervangen door een originele spijzenthermometer van Miele. Deze is verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar of via de dienst Onderdelen en toehoren van Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

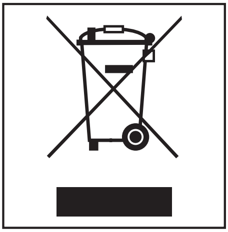
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recycleren van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw handelaar neemt de verpakking terug.

Wat met een afgedankt toestel?

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het toestel nodig waren. Als deze stoffen bij het restafval terechtkomen of verkeerd worden behandeld, kunnen ze schade berokkenen aan de menselijke gezondheid en het milieu. Geef uw oude toestel dus niet mee met het gewone huisvuil.

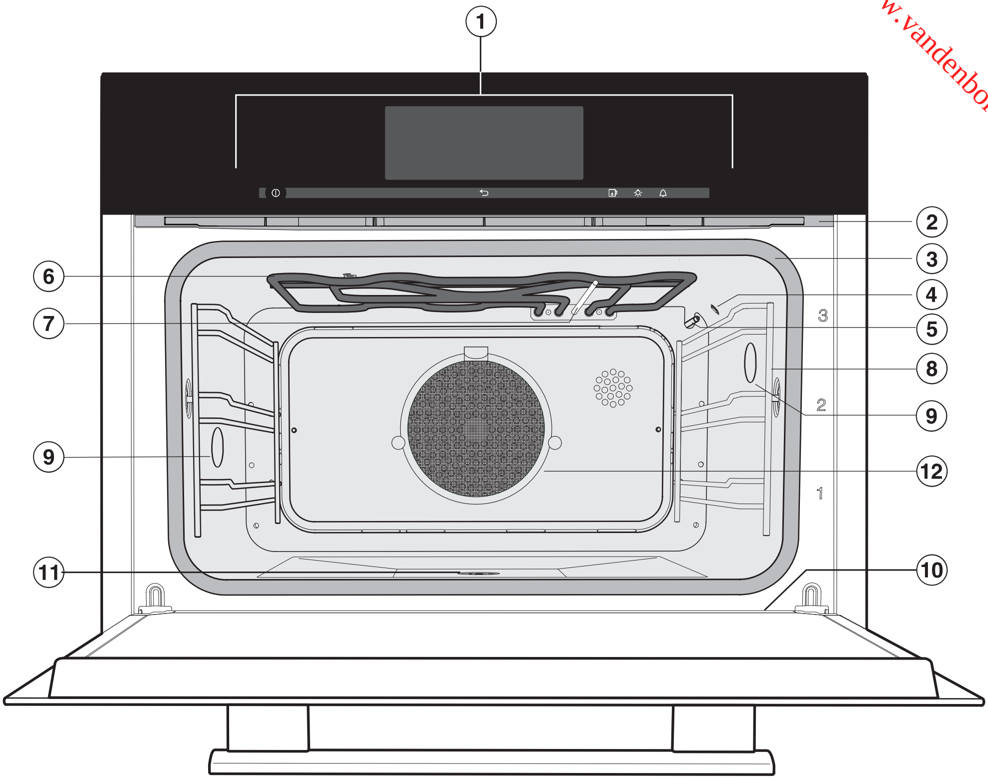


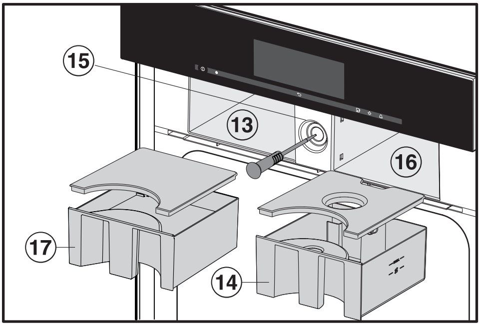
Breng het toestel liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Vraag meer informatie bij uw Miele-handelaar.

Beschrijving van het toestel

Downloaded from www.vandenborre.be

Vooraanzicht





Downloaded from www.vandenborre.be

① Bedieningspaneel

② Wasemafvoer

③ Deurdichting

④ Vochtsensor

⑤ Temperatuurvoeler

⑥ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill

⑦ Ontvangstantenne voor de draadloze spijzenthermometer

⑧ Zijroosters met 3 inschuifniveaus

⑨ Ovenverlichting

⑩ Opvanggootje

⑪ Afvoer

⑫ Vetfilter

⑬ Inschuifvak voor het condensreservoir

⑭ Waterreservoir

⑮ Bewaarkoker voor de draadloze spijzenthermometer

⑯ Inschuifvak voor het waterreservoir

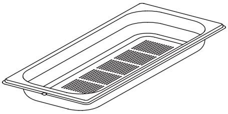
⑰ Condensreservoir

Downloaded from www.vandenborre.be

Bijgeleverd toebehoren

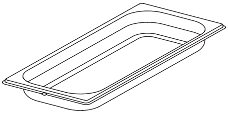
U kunt het meegeleverde toebehoren, alsook ander toebehoren, indien gewenst nabestellen (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

DGGL 20



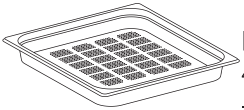
1 stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

DGG 20



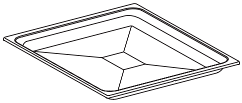
1 stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

DGGL 12



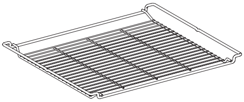
1 stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 5,4 l / Nuttige inhoud: 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

Universele bakplaat



1 universele bakplaat
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

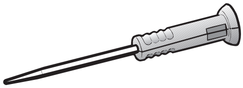
Combirooster



1 combirooster
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

Downloaded from www.vandenborre.be

Spijzenthermometer



Om tot op de graad nauwkeurig te braden
Meet de temperatuur binnen in het vlees (kerntemperatuur)

Ontkalkingstabletten

Om het toestel te ontkalken

Miele-receptenboek

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningspaneel

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op vingercontact. Elke aanraking wordt met een akoestisch signaal bevestigd.
In het menu "Instellingen" kunt u het volume van het toetsgeluid wijzigen (zie rubriek "Instellingen / Volume").

Toets	Functie
	Het toestel in- en uitschakelen.
	Terugkeren naar het vorige menuniveau. De laatste instelling/invoer wissen.
	Het bedieningspaneel automatisch openen/sluiten
	Verlichting
	De kookwekker/het alarm in- en uitschakelen. Een kookwekkertijd/alarm kiezen.

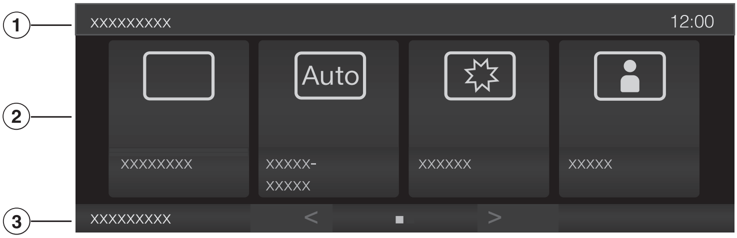
Downloaded from www.vandenborre.be

Touch-display

U bedient het touch-display door het met uw vingertoppen aan te raken. Het is een capacitief aanraakscherm. Dat betekent dat er een lichte elektrische lading op staat. Doordat het menselijk lichaam elektriciteit geleidt, vloeit er spanning weg wanneer uw vinger het touch-display aanraakt. Zo wordt de aanraking gedetecteerd. Wanneer uw vingers koud zijn, reageert het touch-display mogelijk niet.

> Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen zoals een stylus. Het oppervlak van het touch-display zou beschadigd kunnen raken. Bovendien reageert het touch-display niet op aanraking met voorwerpen.
>
> Zorg ervoor dat er geen water achter het touch-display terechtkomt.

Het touch-display bestaat uit drie delen:



Op de **statusbalk** ① kunt u zien waar in het menu u zich bevindt. Door te tikken op de naam van het gewenste menu, kunt u het desbetreffende menu oproepen. In de rechterbovenhoek wordt het uur weergegeven.

In het **bedieningsveld** ② worden het geopende menu en de menupunten weergegeven. U kunt bladeren (scrollen) met een veegbeweging en verschillende bedieningshandelingen kiezen.

Via de **navigatiebalk** ③ kunt u snel naar de weergegeven menu's gaan door de desbetreffende grijze toetsen aan te raken. Met de pijltoetsen ‹ en › kunt u bladeren naar links of rechts om andere beschikbare pagina's weer te geven. Het aantal vierkantjes ▢■ in het midden geeft aan hoeveel pagina's er beschikbaar zijn in het geopende menu.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bij het aanraken van een beschikbare optie wordt de desbetreffende toets **oranje**. Een gekozen optie wordt oranje omrand. Zijn meerdere opties gekozen, dan worden deze gemarkeerd met ☑.

Bedieningshandeling of instelling kiezen of menu oproepen

- Tik met uw vinger 1 keer op de gewenste bedieningshandeling of instelling of het gewenste menu.

Bladeren (scrollen) met een veegbeweging

- Veeg met uw vinger over het display. Daartoe plaatst u uw vingertop op het touch-display en maakt u een veegbeweging.

U kunt naar links of rechts bladeren. Bij sommige menupunten kunt u ook omhoog of omlaag bladeren.

of

Tik met uw vinger op de pijltoets ‹ of › om horizontaal te bladeren.

Getallen invoeren via het cijferblok ⊞

U kunt getallen invoeren door een veegbeweging te maken of door te tikken (al dan niet via het cijferblok).

- Tik op ⊞.

Het cijferblok verschijnt.

- Tik op de gewenste cijfers.

Zodra u een geldige waarde hebt ingevoerd, wordt de OK-toets groen.

- Tik op de OK-toets.

Letters invoeren

- Namen van eigen programma's voert u in via de editor, die werkt zoals een toetsenbord van een computer.
- Tik op de gewenste letters of tekens.
- Tik op "Opslaan".

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningspaneel

Achter het bedieningspaneel bevinden zich het waterreservoir, het condensreservoir en de spijzenthermometer. Tik op de sensortoets [symbol] om het bedieningspaneel automatisch te openen of te sluiten.
Het bedieningspaneel is uitgerust met een antiklembeveiliging. Als het openen/sluiten wordt gehinderd, wordt het proces afgebroken. Raak de greep van de toesteldeur dus niet aan terwijl het bedieningspaneel opengaat of sluit!

Waterreservoir

Het maximale vulvolume bedraagt 1,4 liter, het minimale 1,0 liter. Die markeringen vindt u langs binnen en langs buiten op het waterreservoir. De bovenste markering mag in geen geval worden overschreden.

De hoogte van het waterverbruik is onder andere afhankelijk van het ingestelde vochtigheidspercentage en het levensmiddel. Als u de ovendeur opent tijdens het bereidingsproces, stijgt het waterverbruik.

Vul het waterreservoir voorafgaand aan elk bereidingsproces tot aan de bovenste markering.

Afhankelijk van het bereidingsproces is het mogelijk dat u na 90 minuten het waterreservoir opnieuw moet vullen. Het toestel meldt dat er een tekort aan water is.

Condensreservoir

De condens die bij een bereidingsproces ontstaat, wordt door het toestel weggepompt naar het condensreservoir. Het maximale vulvolume bedraagt 1,4 liter.

Vetfilter

De vetfilter moet altijd geplaatst zijn voordat u een braadproces begint.
Als u wilt koken met stoom, moet u eerst deze vetfilter verwijderen.
Verwijder voor het bakken altijd de vetfilter. Anders kan het gebak niet gelijkmatig bruin worden (uitzondering: pruimentaart en pizza met veel garnering).

Downloaded from www.vandenborre.be

Spijzenthermometer

De spijzenthermometer meet de temperatuur in het gerecht: de zogenaamde kerntemperatuur. Met de spijzenthermometer kunt u de temperatuur tijdens een bereidingsproces nauwkeurig controleren.

Temperatuur / kerntemperatuur

Voor bepaalde ovenfuncties is een voorgeprogrammeerde temperatuur beschikbaar, naast een eventuele kerntemperatuur voor de spijzenthermometer. U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen een bepaald bereik wijzigen voor één afzonderlijke bereiding (zie rubriek "Ovenfuncties") of voor alle bereidingen (zie rubriek "Instellingen"). U kunt de kerntemperatuur binnen het door het toestel weergegeven bereik wijzigen voor één afzonderlijke bereiding of bereidingsstap.

Duur (bereidingstijd)

Afhankelijk van de ovenfunctie kunt u een duur tussen 1 minuut en 6, 10 of 12 uur instellen. Voor de automatische programma's, de onderhoudsprogramma's en "Menukoken" is een duur in de fabriek ingesteld. Deze kunt u niet wijzigen. Bij ovenfuncties en programma's die alleen met stoom werken, begint het aftellen van de duur zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Bij alle andere ovenfuncties/programma's begint het aftellen onmiddellijk.

Vochtigheid

De ovenfunctie "Combinatiegaren" en de speciale toepassing "Opwarmen" werken met een combinatie van een ovenfunctie en vochtigheid. U kunt de vochtigheid binnen het door het toestel weergegeven bereik wijzigen voor één afzonderlijke bereiding of bereidingsstap.

Afhankelijk van de instelling voor "Vochtigheid" wordt de luchtvochtigheid in de ovenruimte verhoogd of wordt er verse lucht aangevoerd naar de ovenruimte. Bij het instellen van "0%" voor "Vochtigheid" is er een maximale toevoer van verse lucht en wordt de luchtvochtigheid niet verhoogd. Bij het instellen van "100%" voor "Vochtigheid" is er geen toevoer van verse lucht en wordt de luchtvochtigheid maximaal verhoogd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het toestel bepaalt de vochtigheidsgraad in de ovenruimte. Het levensmiddel heeft invloed op de vochtigheidsgraad en het toestel houdt daar rekening mee.

Hou ermee rekening dat er levensmiddelen zijn waarbij tijdens een bereidingsproces vocht vrijkomt. Dat eigen vochtgehalte van het levensmiddel wordt benut voor het regelen van de vochtigheid. Daardoor is het mogelijk dat het stoomaggregaat niet wordt geactiveerd wanneer een laag vochtigheidspercentage is ingesteld.

Geluiden

Na het inschakelen, terwijl het toestel in werking is en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.
Dat geluid wijst niet op een storing of een defect. Het duidt erop dat er water wordt aangevoerd of weggepompt.
Wanneer het toestel in werking is, hoort u de ventilator draaien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opwarmfase

Terwijl het toestel opwarmt om de ingestelde temperatuur te bereiken, wordt op het display de stijgende ovenruimtetemperatuur in combinatie met "Opwarmfase" weergegeven (uitzondering: automatische programma's, "Menukoken", "Opwarmen" en "Onderhoud").

Koken met stoom

Bij "Koken met stoom" is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen en de temperatuur van de levensmiddelen. Doorgaans duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Bij het bereiden van gekoelde of diepgevroren levensmiddelen wordt deze langer.

Stoomreductie

bij "Koken met stoom"

Als u een bereidingsproces uitvoert met een temperatuur van meer dan 75 °C, wordt na afloop van het bereidingsproces automatisch de stoomreductie ingeschakeld. Deze functie zorgt ervoor dat er minder stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Op het display wordt "Stoomreductie" weergegeven in combinatie met "Proces afgerond".

U kunt de functie uitschakelen (zie rubriek "Instellingen").

Warmhouden

bij "Koken met stoom"

Om deze functie te gebruiken, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie rubriek "Instellingen").

Als het toestel na afloop van een bereidingsproces niet wordt uitgeschakeld, wordt na enige tijd automatisch de warmhoudfunctie gestart. De levensmiddelen worden maximaal 15 minuten warmgehouden op een temperatuur van 70 °C.

> Hou ermee rekening dat delicate gerechten (vooral vis) tijdens het warmhouden kunnen nagaren.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenverlichting

Het toestel is in de fabriek zo ingesteld dat de verlichting van de ovenruimte na het starten uitschakelt om energie te besparen.

Als de ovenruimte tijdens de werking constant verlicht moet zijn, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie rubriek "Instellingen > Verlichting").

Als de deur na het einde van een bereidingsproces geopend blijft, schakelt de ovenverlichting na 5 minuten automatisch uit.

De ovenverlichting geeft warmte af. Wanneer u met temperaturen van minder dan 50 °C werkt, wordt de ovenverlichting automatisch uitgeschakeld.

Als u de toets ☼ op het bedieningspaneel aanraakt, gaat de verlichting 15 seconden aan.

Meer informatie over het omgaan met uw toestel en tips en trucs vindt u in de rubrieken "Koken met stoom" en "Speciale toepassingen".

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisinstellingen

Wanneer de stoomoven wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, wordt het toestel automatisch ingeschakeld.

Op het display verschijnt de begroeting "Miele - Willkommen". Vervolgens wordt u gevraagd enkele basisinstellingen in te stellen die nodig zijn om het toestel voor het eerst in gebruik te nemen.

Taal en land instellen

Na de begroeting wordt u gevraagd de taal in te stellen:

- Veeg met uw vinger naar rechts of links op het display totdat de gewenste taal verschijnt.
- Tik op de gewenste taal en tik vervolgens op "OK".
- Tik op het gewenste land en tik vervolgens op "OK".

De instelling wordt opgeslagen.

Datum instellen

- Veeg met uw vinger over het veld "Dag" op het display totdat het getal voor de actuele dag verschijnt.
- Herhaal dat voor "Maand" en "Jaar" totdat de actuele datum ingesteld is.
- Tik op "OK".

De instelling wordt opgeslagen.

Tijd instellen

- Veeg met uw vinger over het veld "Tijd" op het display totdat de actuele tijd ingesteld is.
- Tik op "OK".

De instelling wordt opgeslagen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Weergave uur instellen

Nu kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

- **Aan**: De tijd wordt altijd weergegeven wanneer het toestel wordt uitgeschakeld.
- **Uit**: De tijd wordt niet weergegeven wanneer het toestel wordt uitgeschakeld.
- **Nachtuitschakeling**: De tijd wordt van 5.00 tot 23.00 uur weergegeven.

■ Tik op de gewenste soort weergave en tik vervolgens op "OK".

De instelling wordt opgeslagen.

Vervolgens verschijnt op het display de melding "Eerste ingebruikname succesvol afgerond".

Eerste ingebruikname

Downloaded from www.vandenborre.be

Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is, op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek "Typeplaatje".

In de fabriek zijn de functies van het toestel getest. Daardoor is het mogelijk dat er tijdens het transport restwater uit de leidingen in de ovenruimte terechtkomt.

Eerste reiniging

- Verwijder eventuele beschermfolies.

Waterreservoir / condensreservoir

- Neem het waterreservoir/condensreservoir uit het toestel en spoel het met de hand.

Toebehoren / ovenruimte

- Neem al het toebehoren uit de ovenruimte.
- Reinig de stoomovenpannen met de hand of in de afwasautomaat.

De universele bakplaat en de combirooster zijn veredeld met PerfectClean en mogen alleen met de hand worden gereinigd. Neem daarbij de opmerkingen in acht die vermeld staan in de rubriek "PerfectClean".

- Reinig de universele bakplaat en de combirooster met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water.
- Reinig de ovenruimte met een vochtige doek om stof en eventuele verpakkingsresten te verwijderen.

Waterhardheid instellen

De stoomoven is in de fabriek ingesteld op hardheidsgraad "Hard". Om ervoor te zorgen dat het toestel optimaal werkt en dat u op het juiste tijdstip wordt gevraagd te ontkalken, moet u de hardheid van uw water instellen op het toestel. Hoe harder het water, hoe vaker het toestel moet worden ontkalkt.

- Controleer welke waterhardheid ingesteld is en stel indien nodig de juiste waterhardheid in (zie rubriek "Instellingen").

Downloaded from www.vandenborre.be

Kooktemperatuur aanpassen

Voordat u voor het eerst levensmiddelen bereidt, moet u het toestel aanpassen aan de kooktemperatuur van het water, die afhankelijk is van de hoogte van de opstelplaats boven de zeespiegel. Bij dit proces worden ook de onderdelen die met water in aanraking komen doorgespoeld.

U moet het proces **in elk geval** uitvoeren. Zo bent u er zeker van dat het toestel optimaal werkt.

- Neem het toestel gedurende 15 minuten in gebruik met de ovenfunctie "Koken met stoom" (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Bedieningsprincipe".

Na een **verhuis** dient u het toestel aan te passen aan de nieuwe opstelplaats of de gewijzigde kooktemperatuur van het water, als de nieuwe opstelplaats minstens 300 meter hoger of lager ligt dan de oude opstelplaats. Voer daartoe een ontkalkingsproces uit (zie rubriek "Reiniging en onderhoud > Ontkalken").

Toestel opwarmen

Om het ringverwarmingselement te ontvetten, start u de ovenfunctie "Hetelucht Plus" terwijl het toestel leeg is. Stel daarbij een duur van 30 minuten en een temperatuur van 200 °C in. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Bediening".

Er treedt geurvorming op wanneer het verwarmingselement voor het eerst wordt opgewarmd.
Die geur en de damp die eventueel ontstaat trekken na enige tijd weg. Deze verschijnselen wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel. Zorg daarbij voor een goede verluchting van de keuken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenfuncties / menu's

Hoofdmenu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Temperatuurbereik
Ovenfuncties		
Hetelucht Plus Om te bakken op meerdere inschuifniveaus	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
Boven-onderwarmte Om traditionele recepten te bakken en soufflés te bereiden	180 °C / 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
Combinatiegaren Hetelucht Plus Om te braden en te bakken	170 °C 340 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
Combinatiegaren Boven-onderwarmte Om te braden en te bakken	180 °C 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
Combinatiegaren Grote grill Om te grillen	Stand 3	Stand 1 - 3
Koken met stoom Alle soorten levensmiddelen bereiden, inmaken, uitpersen, speciale toepassingen	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Intensief bakken Om taarten/cakes met vochtige garnering te bakken	180 °C 355 °F	50 - 225 °C / 120 - 437 °F
Onderwarmte Kies deze ovenfunctie aan het einde van de baktijd, als het gerecht aan de onderzijde bruiner moet worden.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 437 °F
Bovenwarmte Om de bovenzijde van een gerecht na te bakken, om te gratineren, om ovenschotels met een korstje te bedekken en om hoog gebak te bakken	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 437 °F

Downloaded from www.vandenborre.be

Hoofdmenu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Temperatuurbereik
Ovenfuncties		
Grote grill Om grote hoeveelheden platte gerechten te grillen en om gerechten in grote vormen met een korstje te bedekken	Stand 3	Stand 1 - 3
Kleine grill Om kleine hoeveelheden platte gerechten te grillen en om gerechten in kleine vormen met een korstje te bedekken	Stand 3	Stand 1 - 3
Circulatiegrill Om gerechten met een grote diameter te grillen, bijv. gevogelte en rollades	200 °C / 395 °F	50 - 225 °C / 120 - 437 °F
Speciaal gebak Voor roerdeeg	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 437 °F
Automatische programma's De keuzelijst met de beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen	-	-
Speciale toepassingen		
Menukoken Verschillende levensmiddelen tegelijk bereiden	-	-
Pizza	180 °C / 355 °F	180 °C - 225 °C 355 °F - 435 °F
Ontdooien Om diepgevroren producten behoedzaam te ontdooien	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Opwarmen Om levensmiddelen die al zijn bereid, behoedzaam op te warmen	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C / 250 - 285 °F
Blancheren	-	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Hoofdmenu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Temperatuurbereik
Speciale toepassingen		
Inmaken	90 °C / 195 °F	80 °C - 100 °C / 175 °F - 212 °F
Steriliseren	-	-
Drogen	60 °C / 140 °F	60 °C - 70 °C 140 °F - 160 °F
Deeg laten rijzen	-	-
Sabbat-programma	-	-
Eigen programma's Bereidingsprocessen samenstellen en opslaan	-	-
Instellingen Fabrieksinstellingen wijzigen	-	-
Onderhoud		
Ontkalken	-	-
Inweken	-	-
Drogen	-	-
Spoelen	-	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Controleer vóór elk bereidingsproces dat de bodemzeef juist geplaatst is. Anders zouden grove voedselresten de waterafvoer kunnen verstoppen.

Waterreservoir vullen

Raak de greep van de toesteldeur niet aan terwijl het bedieningspaneel opengaat of sluit! Gevaar voor klemming!

- Tik op om het bedieningspaneel te openen.
- Neem het waterreservoir (rechts) uit het toestel en vul het tot de markering "max".

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater** (met een temperatuur van minder dan 20 °C) en zeker geen gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel.
- Tik op om het bedieningspaneel te sluiten.

Ovenfunctie kiezen

- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Tik op "Ovenfuncties".
- Wordt de gewenste ovenfunctie niet weergegeven, dan bladert u met de pijltoetsen < en > horizontaal totdat de ovenfunctie verschijnt.
- Tik met uw vinger 1 keer op de gewenste ovenfunctie.

Temperatuur / kerntemperatuur instellen

- Veeg met uw vinger over het veld "Temperatuur" op het display totdat de gewenste temperatuur verschijnt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingstijd instellen

- Veeg met uw vinger over het veld "Bereidingstijd" op het display totdat de gewenste bereidingstijd verschijnt.
- Bevestig met "OK".

Vochtigheid instellen

(bij "Combinatiegaren" en "Opwarmen")

- Veeg met uw vinger over het veld "Vochtigheid" op het display totdat de gewenste instelling verschijnt.

Na afloop van de duur

Na afloop van de duur weerklinkt een geluidssignaal en verschijnt de melding "Proces afgerond" op het display.
Bij sommige ovenfuncties verschijnt ook "Stoomreductie".
Wacht totdat "Stoomreductie" verdwijnt. Pas dan mag u de toesteldeur openen en het gerecht uit het toestel nemen.

- Schakel het toestel uit.

> Gevaar voor verbranding!
> U kunt zich verbranden aan de wanden van de ovenruimte, gerechten die over de rand van stoomovenpannen klotsen en toebehoren.
> Trek ovenwanten aan wanneer u hete gerechten uit het toestel neemt.

Spoelen

Wanneer u het toestel uitschakelt nadat u een bereidingsproces met stoom hebt uitgevoerd, wordt "Het apparaat wordt gespoeld" weergegeven op het display. Voer dit proces in elk geval uit. Zo zorgt u ervoor dat eventuele voedselresten uit het systeem worden gespoeld. Volg de instructies op het display.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na het gebruik

- Neem het waterreservoir/condensreservoir uit het toestel en giet het leeg. Wanneer u het waterreservoir/condensreservoir uitneemt, duwt u dat lichtjes naar boven.
- Reinig en droog heel het toestel na elk gebruik zoals beschreven in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Sluit de toesteldeur pas wanneer de ovenruimte volledig droog is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Terwijl het toestel in werking is

Werking onderbreken

Wanneer u de deur opent, wordt de werking onderbroken. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resttijd wordt opgeslagen.

Als u de deur opent, komt er stoom naar buiten. Zet een stap achteruit en wacht totdat de stoom verdwenen is.

Gevaar voor verbranding!
U kunt zich verbranden aan de wanden van de ovenruimte, gerechten die over de rand van stoomovenpannen klotsen, toebehoren en hete stoom.
Trek ovenwanten aan om hete gerechten in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen.

Wanneer u de deur sluit, wordt de werking voortgezet.

Eerst wordt er opnieuw opgewarmd. Daarbij toont het display de stijgende temperatuur in de ovenruimte. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, verandert de weergave en loopt de resttijd af.

Wanneer de werking 55 seconden vóór het einde van de bereidingstijd wordt onderbroken door de deur te openen, verschijnt "Proces afgerond" op het display. De werking wordt niet voortgezet.

Instellingen wijzigen

U kunt de gekozen instellingen wijzigen terwijl het toestel in werking is.

- Tik op "Wijzigen".
- Kies het gewenste menupunt, bijv. "Temperatuur", en voer de wijziging uit.
- Bevestig met "OK".

Downloaded from www.vandenborre.be

Opslaan

U kunt een bereidingsproces opslaan zodat u dat achteraf in het menu "Eigen programma's" kunt oproepen.

Na afloop van een bereidingsproces verschijnt op het display "Opslaan".

- Tik op "Opslaan".

Op het display verschijnt een samenvatting.

- Tik op "Overnemen".

U kunt het proces onder een zelf gekozen naam opslaan.

- Typ de gewenste naam via het toetsenbord.
- Tik op "Opslaan".

Op het display verschijnt een melding over het opgeslagen programma.

- Bevestig met "OK".

Watertekort

Als het waterreservoir leeg raakt terwijl het toestel in werking is, weerklinkt een geluidssignaal en wordt u op het display gevraagd het waterreservoir met vers water te vullen.

- Neem het waterreservoir uit het toestel en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel.

De werking wordt voortgezet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Koken met stoom

- Schakel het toestel in.
- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Plaats het levensmiddel (gerecht) in het toestel.
- Kies de ovenfunctie "Koken met stoom".
- Kies de gewenste temperatuur en bereidingstijd.
- Bevestig met "OK".

Wanneer de warmhoudfunctie geactiveerd is, wordt het toestel niet uitgeschakeld na afloop van het bereidingsproces.

Ontdooien

- Schakel het toestel in.
- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Plaats het levensmiddel (gerecht) in het toestel.
- Kies "Speciale toepassingen" > "Ontdooien".
- Kies de gewenste temperatuur en bereidingstijd.
- Bevestig met "OK".

Opwarmen

- Schakel het toestel in.
- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Plaats het levensmiddel (gerecht) in het toestel.
- Kies "Speciale toepassingen" > "Opwarmen".
- Kies de gewenste temperatuur, bereidingstijd en vochtigheid.
- Bevestig met "OK".

Downloaded from www.vandenborre.be

Combinatiegaren

De ovenfunctie "Combinatiegaren" gebruikt een combinatie van hitte en stoom. U kunt tot 10 bereidingsstappen combineren tot 1 bereidingsproces. Voor elke bereidingsstap kunt u de temperatuur, de vochtigheid en de duur of kerntemperatuur afzonderlijk instellen.

Het bereidingsproces wordt uitgevoerd in de volgorde waarin de verschillende stappen werden ingesteld.

Bij de ovenfunctie "Combinatiegaren / Grill" kan de spijzenthermometer niet worden gebruikt.
Na een bereidingsstap met de ovenfunctie "Grote grill" kan niet met een kerntemperatuur worden gewerkt.

Hieronder vindt u een voorbeeld van een bereidingsproces met 3 stappen.

- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Steek zo nodig de spijzenthermometer in het gerecht en plaats het gerecht in de ovenruimte.
  Schuif de universele bakplaat in het onderste inschuifniveau als het gerecht wordt bereid op de rooster.
- Kies de ovenfunctie "Combinatiegaren".
- Kies de gewenste ovenfunctie.

Bereidingsstap 1

Hetelucht plus / Boven-onderwarmte

- Kies "Stel de bereidingstijd in"
- Stel de temperatuur, bereidingstijd en vochtigheid in.
- Bevestig met OK.

of

- Kies "Kerntemperatuur".
- Stel de temperatuur, kerntemperatuur en vochtigheid in.
- Bevestig met OK.

Downloaded from www.vandenborre.be

Grote grill

- Stel de stand, bereidingstijd en vochtigheid in.
- Bevestig met OK.

Op het display verschijnt een melding.

- Kies "Toevoegen" .

Bereidingsstap 2

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Stel de instellingen in zoals beschreven in stap 1.

Op het display verschijnt een melding.

- Kies "Toevoegen" .

Bereidingsstap 3

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Stel de instellingen in zoals beschreven in stap 1.

Op het display verschijnt een melding.

- Kies "Afsluiten".

Op het display wordt een samenvatting van de afzonderlijke bereidingsstappen weergegeven. Bevestig met "OK" als u geen bereidingsstap meer wilt toevoegen.

Start het bereidingsproces onmiddellijk, of stel het tijdstip in waarop het bereidingsproces moet starten of afgerond moet zijn (zie de desbetreffende rubriek). U kunt de gekozen bereidingsstappen onder "**Eigen programma's**" opslaan.

- Tik op "Opslaan".
- Typ de gewenste naam via het toetsenbord.
- Tik op "Opslaan".

Downloaded from www.vandenborre.be

Hetelucht Plus / Boven-onderwarmte / Bovenwarmte / Onderwarmte / Grill / Circulatiegrill / Intensief bakken / Speciaal gebak

Als u wilt bakken, moet u eerst de vetfilter verwijderen. Uitzondering: wanneer u een pruimentaart of een pizza met veel garnering bakt, moet de vetfilter geplaatst zijn.

Het toestel start automatisch nadat u de temperatuur hebt bevestigd.

U hoeft geen bereidingstijd in te voeren. Via "Extra instellingen openen" kunt u de volgende instellingen instellen: Bereidingstijd / Start om / Klaar om.

U kunt een bereidingstijd invoeren tussen 1 minuut en 12 uur. Als een bereidingstijd wordt ingevoerd, begint deze af te tellen zodra het toestel start.

Als er geen bereidingstijd wordt ingevoerd, wordt het toestel na maximaal 12 uur werking automatisch uitgeschakeld.

Bij deze ovenfuncties kunt u een stoomstoot activeren (op het display verschijnt "Stoomstoot"). De stoomstoot wordt direct geactiveerd en duurt ca. 1 minuut. U kunt zoveel stoomstoten activeren als u wilt.

- Verwijder zo nodig de vetfilter in de achterwand.
- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Kies de gewenste temperatuur (of kerntemperatuur) en bevestig deze.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigen programma's

U kunt tot 20 bereidingsprocessen die u vaak gebruikt, onder een zelf gekozen naam opslaan in het menu "Eigen programma's".

Als u nog geen programma's hebt opgeslagen, verschijnt het volgende op het display:

Programma samenstellen

U kunt eigen programma's samenstellen.

Als u al eigen programma's hebt opgeslagen, verschijnen deze op het display. U kunt kiezen uit de volgende mogelijkheden:

Programma bewerken

Programma samenstellen
U kunt eigen programma's samenstellen.

Programma wijzigen
U kunt bestaande programma's weergeven en wijzigen.

Programma wissen
U kunt bestaande programma's wissen.

Programma samenstellen

- Tik in het hoofdmenu op "Eigen programma's".
- Tik op "Programma samenstellen".
- Stel de instellingen in zoals gewoonlijk en bevestig deze met "OK".

Wanneer u een verdere bereidingsstap wilt toevoegen, kiest u "Toevoegen" en gaat u te werk zoals eerder beschreven.

- Tik op "Afsluiten" om het programma op te slaan.

Er verschijnt een samenvatting.

- Bevestig met "OK".

Downloaded from www.vandenborre.be

Nu kunt u het bereidingsproces opslaan. U kunt het proces onder een zelf gekozen naam opslaan.

- Tik op "Opslaan".
- Typ de gewenste naam via het toetsenbord.
- Tik op "Opslaan".

Er verschijnt een samenvatting.

- Bevestig met "OK".

Programma wijzigen

- Tik in het hoofdmenu op "Eigen programma's".
- Tik op "Bewerken".
- Tik op "Programma wijzigen".
- Tik op het gewenste programma.

U kunt nu de bereidingsstappen of de programmanamen wijzigen. Stel de instellingen zoals gewoonlijk in.

Programma wissen

- Tik in het hoofdmenu op "Eigen programma's".
- Tik op "Bewerken".
- Tik op "Programma wissen".
- Tik op het gewenste programma.

Downloaded from www.vandenborre.be

Starttijd / einde

U kunt de start uitstellen. Het toestel wordt dan automatisch ingeschakeld op een later tijdstip.
Bij "Ontkalken" is dat niet mogelijk.

Met "Start om" bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces moet beginnen. Met "Klaar om" bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces afgerond moet zijn.

Het verschil tussen starttijd en einde is de ingevoerde duur plus de door het toestel berekende opwarmtijd.

Wanneer de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, bijv. na afloop van een bereidingsproces, kunt u deze functie niet gebruiken. "Start om"/"Klaar om" wordt in dat geval niet weergegeven.
Laat de ovenruimte in dat geval afkoelen terwijl de deur openstaat.

Het resultaat van de bereiding kan negatief worden beïnvloed als er een lange tijd ligt tussen het moment waarop u het gerecht in het toestel plaatst en de starttijd.
Bovendien kunnen verse levensmiddelen van kleur veranderen of zelfs bederven.

Instellen

- Kies zoals gewoonlijk de ovenfunctie, de temperatuur en de duur.
- Tik op "Extra instellingen openen".
- Kies "Start om" of "Klaar om" en voer het tijdstip in waarop het bereidingsproces moet starten of afgerond zijn.
- Bevestig met "OK".

Wijzigen

- Tik op "Wijzigen".
- Kies "Start om" of "Klaar om".

Downloaded from www.vandenborre.be

Wissen

- Tik op "Wijzigen".
- Kies "Start om" of "Klaar om".
- Kies — —.

Kookwekker / Alarm

De kookwekker of het alarm kunt u onder andere gebruiken als u iets buiten het toestel bereidt.

Deze functies kunt u ook gebruiken terwijl er een bereidingsproces bezig is.

U kunt in totaal twee tijden instellen. Als u de kookwekker/het alarm instelt, wordt dat aangegeven in de statusbalk.

Kookwekker

U kunt een tijd tussen 1 seconde en 23 uur 59 minuten 59 seconden instellen.

Na afloop van de kookwekkertijd weerklinkt een geluidssignaal.

Alarm

U kunt één tijdstip instellen. De functie "Alarm" werkt zoals een wekker. Wanneer de klok het ingestelde tijdstip bereikt, weerklinkt een geluidssignaal.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellen

Is de weergave van de tijd (het uur) uitgeschakeld (zie rubriek "Instellingen – Tijd") en wilt u een kookwekkertijd/een alarm instellen, dan moet u eerst het toestel inschakelen ⓘ.

- Tik op de sensortoets 🔔.
- Tik op "Nieuwe kookwekker"/"Nieuw alarm".
- Veeg met uw vinger over het display om de gewenste kookwekkertijd/het gewenste tijdstip (alarm) in te stellen.
- Tik op "OK". De instelling wordt opgeslagen.

Wijzigen

- Tik op de sensortoets 🔔 of op de kookwekkertijd/het alarm in de rechterbovenhoek van het display.
- Tik op "Alarm" of "Kookwekker".
- Veeg met uw vinger over het display om de gewenste kookwekkertijd/het gewenste tijdstip (alarm) in te stellen.
- Tik op "OK". De instelling wordt opgeslagen.

Wissen

- Tik op de sensortoets 🔔 of op de kookwekkertijd/het alarm in de rechterbovenhoek van het display.
- Tik op "Alarm" of "Kookwekker".
- Tik op "Herstellen".

Downloaded from www.vandenborre.be

Vergrendeling

Met de vergrendeling voorkomt u dat het toestel per ongeluk wordt ingeschakeld.

In de fabriek is de vergrendeling uitgeschakeld. Om de functie te gebruiken, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie rubriek "Instellingen > Veiligheid").

Is de vergrendeling ingeschakeld, dan verschijnt het symbool 🔒 op het display wanneer u het toestel inschakelt.

Ontgrendelen

- Schakel het toestel in.

Op het display verschijnt een melding.

- Hou uw vinger ca. 5 seconden op het symbool 🔒 om het toestel te ontgrendelen.

U kunt uw toestel nu zoals gewoonlijk gebruiken.

> De vergrendeling wordt automatisch geactiveerd enkele seconden nadat het toestel wordt uitgeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toetsenvergrendeling

Uw toestel is uitgerust met een toetsenvergrendeling om te voorkomen dat de instellingen van een proces dat bezig is, per ongeluk worden gewijzigd.

Wanneer de toetsenvergrendeling ingeschakeld is, zijn alle toetsen vergrendeld, behalve de aan-uittoets. U kunt wel een afgelopen kookwekkertijd bevestigen.

In de fabriek is de toetsenvergrendeling uitgeschakeld. Om de functie te gebruiken, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie rubriek "Instellingen > Veiligheid").

Ontgrendelen

- Tik op een willekeurige sensortoets.
- Hou uw vinger ca. 5 seconden op het symbool 🔒 om het toestel te ontgrendelen.

U kunt uw toestel nu zoals gewoonlijk gebruiken.

De toetsenvergrendeling wordt automatisch geactiveerd enkele seconden na de laatste instelling/invoer.

Downloaded from www.vandenborre.be

In de rubriek "Belangrijke opmerkingen en wetenswaardigheden" vindt u algemene opmerkingen. Zijn er bij levensmiddelen en/of toepassingen bijzondere opmerkingen, dan worden deze in de desbetreffende rubriek vermeld.

Koken met stoom

Het voordeel van koken met stoom

Tijdens het koken met stoom blijven de vitamines en mineralen nagenoeg volledig behouden, want het gerecht ligt niet in water.

Bij koken met stoom blijft de typische smaak van levensmiddelen beter behouden dan bij gewoon koken. Daarom raden wij aan de levensmiddelen niet of pas na het koken met stoom te kruiden met zout. De levensmiddelen behouden bovendien hun verse, natuurlijke kleur.

Kookgerei

Stoomovenpannen

Bij het toestel is kookgerei van roestvrij staal meegeleverd. U kunt nog bijkomende stoomovenpannen van verschillende grootte kopen, met of zonder gaatjes (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte stoomovenpan gebruiken. Gebruik voor het **koken met stoom** indien mogelijk stoomovenpannen met gaatjes. De stoom kan dan van alle kanten bij het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigen kookgerei

U kunt eigen kookgerei gebruiken. Hou in dat geval rekening met de volgende opmerkingen:

- Het kookgerei moet geschikt zijn voor een oven en bestand zijn tegen stoom. Als u kunststof kookgerei gebruikt om te koken met stoom, neemt u contact op met de fabrikant en gaat u na of het geschikt is.
- Kookgerei met een dikke wand is minder geschikt om te koken met stoom. Dikke wanden geleiden de warmte niet goed verder en zorgen er zo voor dat de vermelde bereidingstijd aanzienlijk langer wordt.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Plaats het kookgerei op de ingeschoven rooster of in een stoomovenpan, niet op de bodem van de ovenruimte.
- Tussen de bovenste rand van het kookgerei en het plafond van de ovenruimte moet er afstand zijn, zodat er voldoende stoom in het kookgerei kan komen.

Universele bakplaat / combirooster

Als u de universele bakplaat met de rooster erop bijvoorbeeld gebruikt om te grillen, schuift u de bakplaat in het inschuifniveau. De rooster wordt vanzelf erboven ingeschoven. Als u ze eruit wilt nemen, trekt u beide onderdelen tegelijkertijd uit.

Inschuifniveau

U kunt gelijk welk inschuifniveau kiezen en tegelijk meerdere gerechten op verschillende inschuifniveaus bereiden. Dat heeft geen invloed op de bereidingstijd.

Als u voor het koken met stoom meerdere hoge stoomovenpannen tegelijk gebruikt, schuift u de stoomovenpannen gespreid in het toestel. Laat indien mogelijk een inschuifniveau vrij tussen de stoomovenpannen.

Temperatuur

Bij "Koken met stoom" wordt maximaal 100 °C bereikt. Bij deze temperatuur kunnen bijna alle levensmiddelen worden bereid. Om te vermijden dat delicate levensmiddelen zoals bessen uiteenspatten, moeten deze op een lagere temperatuur worden bereid. Dat wordt vermeld in de desbetreffende rubrieken.

<u>Combineren met een culinaire lade</u>
Wanneer de culinaire lade in werking is, kan de ovenruimte van de combi-stoomoven opwarmen tot 40 °C. Wanneer u in dat geval een temperatuur van 40 °C instelt, wordt er geen stoom geproduceerd omdat de ovenruimte te warm is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Uittrekbeveiliging

De universele bakplaat en de combirooster zijn voorzien van een uittrekbeveiliging, die voorkomt dat deze onderdelen uit de zijroosters glijden als ze slechts gedeeltelijk moeten worden uitgetrokken. Als u de bakplaat en de rooster wilt uitnemen, moet u ze optillen.

Bereidingstijd (duur)

De bereidingstijden bij het koken met stoom stemmen in het algemeen overeen met deze voor het koken in een kookpot. Als de bereidingstijd door bepaalde factoren wordt beïnvloed, wordt dat vermeld in de volgende rubrieken.

De bereidingstijd is niet afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen. De bereidingstijd voor 1 kg aardappelen is even lang als voor 500 g aardappelen.

De tijden die in de tabellen worden vermeld, zijn richtwaarden. Wij raden aan eerst de kortere bereidingstijd te kiezen. U kunt indien nodig nog nagaren.

Koken met vocht

Als u met vocht kookt, vult u de stoomovenpan maar voor $^{2}/_{3}$ met vocht. Zo vermijdt u dat de inhoud over de rand klotst wanneer u de stoomovenpan uitneemt.

Eigen recepten

Levensmiddelen en gerechten die in een kookpot worden bereid, kunnen ook met stoom worden bereid. De bereidingstijden zijn dezelfde. Hou ermee rekening dat u niet kunt bruineren bij koken met stoom.

Downloaded from www.vandenborre.be

Groenten

Verse groenten

Bereid de groenten zoals gebruikelijk voor: was de groenten, maak ze schoon en snij ze in stukken.

Diepgevroren groenten

Diepvriesgroenten moeten niet vooraf worden ontdooid. Uitzondering: groenten die in een blok zijn ingevroren.

Diepvriesgroenten en verse groenten met dezelfde bereidingstijd kunnen samen worden bereid.

Snij grote, aaneengevroren stukken in kleinere stukken. De bereidingstijd vindt u op de verpakking.

Stoomovenpannen

Levensmiddelen met een kleine doorsnede (bijv. erwten en asperges) vormen nauwelijks holle ruimten. Zo kan de stoom er nauwelijks binnendringen. Om een gelijkmatig gaarresultaat te verkrijgen, gebruikt u voor deze levensmiddelen platte stoomovenpannen en vult u deze niet hoger dan ongeveer 3-5 cm. Verdeel grotere hoeveelheden over meerdere platte stoomovenpannen.

U kunt verschillende soorten groenten met dezelfde bereidingstijd in één stoomovenpan bereiden.

Groenten die in vocht worden bereid, zoals rode kool, bereidt u in stoomovenpannen zonder gaatjes.

Inschuifniveau

Wanneer u groenten die kleur afgeven (bijv. rode bieten) in stoomovenpannen met gaatjes bereidt, mag u geen andere levensmiddelen daaronder plaatsen. Zo vermijdt u verkleuring door afdruipend vocht.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is zoals bij conventionele kookprocessen afhankelijk van de grootte van het levensmiddel en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:
Vastkokende aardappelen, in vier delen = ca. 18 minuten
Vastkokende aardappelen, gehalveerd = ca. 22 minuten
Spruitjes, groot, beetgaar = ca. 12 minuten
Spruitjes, klein, zacht = ca. 12 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellingen

Automatic > Groenten > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

De tijden die in de tabel worden vermeld, zijn richtwaarden voor verse groenten. Wij raden aan eerst de kortere bereidingstijd te kiezen. U kunt indien nodig nog nagaren.

	Duur in minuten
Artisjokken	32-38
Bloemkool, heel	27-28
Bloemkool, roosjes	8
Groene bonen	10-12
Broccoli, roosjes	3-4
Jonge wortels, heel	7-8
Jonge wortels, gehalveerd	6-7
Jonge wortels, fijngesneden	4
Witloof, gehalveerd	4-5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10-12
Venkel, in reepjes	4-5
Groene kool, gesneden	23-26
Aardappelen, vastkokend, geschild	
heel	27-29
gehalveerd	21-22
in vier delen	16-18

Downloaded from www.vandenborre.be

	Duur in minuten
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel gehalveerd in vier delen	 25-27 19-21 17-18
Aardappelen, kruimig, geschild heel gehalveerd in vier delen	 26-28 19-20 15-16
Koolrabi, groffe julienne	6-7
Pompoen, blokjes	2-4
Maïskolf	30-35
Snijbiet, gesneden	2-3
Paprika, blokjes/reepjes	2
Paddestoelen	2
Aardappelen in de schil, vastkokend	30-32
Prei, gesneden	4-5
Prei, stengels, gehalveerd	6
Romanesco, heel	22-25
Romanesco, roosjes	5-7
Spruitjes	10-12
Rode bieten, heel	53-57
Rode kool, gesneden	23-26
Schorseneren, heel duimdik	9-10
Selderijknol, groffe julienne	6-7
Asperges, groen	7
Asperges, wit, duimdik	9-10

Downloaded from www.vandenborre.be

	Duur in minuten
Wortels, fijngesneden	6
Spinazie	1-2
Spitskool, gesneden	10-11
Bleekselderij, gesneden	4-5
Knolrapen, gesneden	6-7
Witte kool, gesneden	12
Savooikool, gesneden	10-11
Courgettes, schijfjes	2-3
Sluimerwten	5-7

Downloaded from www.vandenborre.be

Vlees

Vers vlees

Bereid het vlees zoals gebruikelijk voor.

Diepgevroren vlees

Ontdooi het diepgevroren vlees vooraf (zie rubriek "Ontdooien").

Voorbereiding

Vlees dat moet worden gebruineerd en vervolgens gestoofd (bijv. goulash) moet op het kookvlak worden aangebraden.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de toestand van het levensmiddel, en niet van het gewicht. Hoe dikker het stuk, hoe langer de bereidingstijd zal zijn. Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.

Tips

Als de **aromatische stoffen** in het vlees behouden moeten blijven, bereidt u het vlees in een stoomovenpan met gaatjes. Schuif een stoomovenpan zonder gaatjes eronder om het concentraat op te vangen.
U kunt het concentraat gebruiken om sauzen op smaak te brengen of u kunt het invriezen om het later te gebruiken.

Om een **krachtige bouillon** te bereiden zijn vooral soepkip en de achterpoten, het borstvlees, de dikke rib en de beenderen van runderen geschikt. Doe het vlees met de soepgroenten en koud water in een stoomovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, hoe krachtiger de fond zal zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellingen

Automatic > Vlees > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom > ...
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

De tijden die in de tabel worden vermeld, zijn richtwaarden. Wij raden aan eerst de kortere bereidingstijd te kiezen. U kunt indien nodig nog nagaren.

Vlees	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Achterpoot, bedekt met water	100	110-120
Hammetje	100	135-145
Kippenborstfilet	100	8-10
Schenkel	100	105-115
Dikke rib, bedekt met water	100	110-120
In reepjes gesneden kalfsvlees	100	3-4
Casselerribsneden	100	6-8
Lamsragout	100	12-16
Kip	100	60-70
Kalkoenrollade	100	12-15
Kalkoenschnitzel	100	4-6
Ribstuk, bedekt met water	100	130-140
Rundergoulash	100	105-115
Soepkip, bedekt met water	100	80-90
Gekookt rundsvlees	100	110-120

Downloaded from www.vandenborre.be

Worsten

Instellingen

Automatic > Worsten > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 90 °C
Duur: zie tabel

Worsten	Duur in minuten
Worst	6-8
Vleesworst	6-8
Witte worst	6-8

Downloaded from www.vandenborre.be

Vis

Verse vis

Bereid de vis zoals gebruikelijk voor: maak de vis schoon, verwijder de schubben en spoel de vis af.

Diepgevroren vis

Ontdooi de diepgevroren vis vooraf (zie rubriek "Ontdooien").

Voorbereiden

Besprenkel de vis vooraf met citroensap of citroen-limoensap. Het zuur geeft het visvlees een vastere structuur.

De vis hoeft niet te worden gezouten, aangezien de mineralen die de vis zijn typische smaak geven, bij het koken met stoom optimaal behouden blijven.

Stoomovenpannen

Vet stoomovenpannen met gaatjes in. Schuif de universele bakplaat op het onderste inschuifniveau in het toestel.

Inschuifniveau

Als u tegelijkertijd vis in een stoomovenpan met gaatjes en andere levensmiddelen in andere stoomovenpannen bereidt, dient u te vermijden dat de smaak wordt overgedragen via afdruipend vocht. Schuif de stoomovenpan met de vis daartoe vlak boven de universele bakplaat in de ovenruimte.

Temperatuur

85 °C - 90 °C
Om delicate vissoorten behoedzaam te bereiden (bijv. zeetong).

100 °C
Om vissoorten met vast vlees te bereiden (bijv. kabeljauw en zalm).
Om vis in saus of bouillon te bereiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de toestand van het levensmiddel, en niet van het gewicht. Hoe dikker het stuk, hoe langer de bereidingstijd zal zijn. Een stuk vis van 500 g dat 3 cm hoog is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 2 cm hoog is.

Hoe langer de vis wordt gegaard, hoe vaster het vlees wordt. Neem de vermelde bereidingstijden in acht.
Als de vis niet gaar genoeg is, laat u deze nog enkele minuten nagaren.

Verleng de vermelde bereidingstijden met enkele minuten als de vis in saus of bouillon wordt bereid.

Tips

Met kruiden zoals dille kunt u de vissmaak versterken.

Bereid grote vissen in "zwempositie". Om de vis rechtop te kunnen plaatsen, zet u een klein kopje omgekeerd in de stoomovenpan. Schuif de vis met de geopende buikkant erover.

Doe het visafval, waaronder de graten, vinnen en koppen, met soepgroenten en koud water in een stoomovenpan om **visfond** te bereiden. Bereid deze gedurende 60 tot 90 minuten op 100 °C. Hoe langer de bereidingstijd, hoe krachtiger de fond zal zijn.

Om **vis blauw te koken** wordt de vis bereid in water met azijn (de water-azijnverhouding is afhankelijk van het recept). Belangrijk is dat u de huid van de vis niet beschadigt. Karper, forel, zeelt, paling en zalm zijn geschikt voor deze bereiding.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellingen

Automatic > Vis > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

De tijden die in de tabel worden vermeld, zijn richtwaarden voor verse vis. Wij raden aan eerst de kortere bereidingstijd te kiezen. U kunt indien nodig nog nagaren.

	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Paling	100	5-7
Baarsfilet	100	8-10
Doradefilet	85	3
Forel, 250 g	90	10-13
Heilbotfilet	85	4-6
Kabeljauwfilet	100	6
Karper, 1,5 kg	100	18-25
Zalmfilet	100	6-8
Zalmsteak	100	8-10
Zalmforel	90	14-17
Pangasiusfilet	85	3
Roodbaarsfilet	100	6-8
Schelvisfilet	100	4-6
Scholfilet	85	4-5
Zeeduivelfilet	85	8-10
Zeetongfilet	85	3
Tarbotfilet	85	5-8
Tonijnfilet	100	6-8
Snoekbaarsfilet	85	4

Downloaded from www.vandenborre.be

Schaaldieren

Voorbereiding

Ontdooi de diepgevroren schaaldieren vooraf.

Pel de schaaldieren, verwijder de darm en was ze.

Stoomovenpannen

Vet stoomovenpannen met gaatjes in. Schuif de universele bakplaat op het onderste inschuifniveau in het toestel.

Bereidingstijd

Hoe langer de schaaldieren garen, hoe vaster ze worden. Neem de vermelde bereidingstijden in acht.

Verleng de vermelde bereidingstijden met enkele minuten als de schaaldieren in saus of bouillon worden bereid.

Instellingen

Automatic > Schaaldieren > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Garnalen	90	3
Reuzengarnalen	90	3
Gamba's	90	4
Krabben	90	3
Langoesten	95	10-15
Scampi	90	3

Downloaded from www.vandenborre.be

Mosselen

Verse mosselen

⚠ Bereid alleen gesloten mosselen.
Mosselen die na het bereiden niet geopend zijn, mag u niet opeten. Gevaar voor vergiftiging!

Was de verse mosselen enkele uren vooraf om eventueel zand af te spoelen. Borstel de mosselen vervolgens grondig schoon.

Diepgevroren mosselen

Ontdooi de diepgevroren mosselen.

Bereidingstijd

Hoe langer de mosselen garen, hoe harder ze worden. Neem de vermelde bereidingstijden in acht.

Instellingen

Automatic > Zoetwatermosselen > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Sint-jakobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venusschelpen	90	4

Downloaded from www.vandenborre.be

Rijst

Rijst zet uit tijdens de bereiding. Daarom moet de rijst in vocht worden bereid. De verhouding tussen rijst en vocht is afhankelijk van de soort rijst.

De rijst neemt het bereidingsvocht compleet op. Zo gaan er geen voedingsstoffen verloren.

Instellingen

Automatic > Rijst > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

	Verhouding rijst : vocht	**Duur in minuten**
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Voorgekookte rijst	1 : 1,5	23-25
Rondkorrelrijst Rijstpap Risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18-19
Volkorenrijst	1 : 1,5	26-29
Wilde rijst	1 : 1,5	26-29

Downloaded from www.vandenborre.be

Pasta/deegwaren

Gedroogde pasta/deegwaren

Gedroogde pasta en deegwaren zetten uit tijdens de bereiding. Daarom moeten ze in vocht worden bereid. De pasta moet volledig bedekt zijn door het vocht. Bij gebruik van heet vocht is het bereidingsresultaat beter.

Verleng de bereidingstijd die wordt vermeld door de producent, met ca. $^{1}/_{3}$.

Verse pasta/deegwaren

Verse pasta en deegwaren (bijv. uit de koelafdeling) moeten niet uitzetten. Bereid deze in een stoomovenpan met gaatjes.

Maak samengekleefde pasta of deegwaren van elkaar los en verdeel ze gelijkmatig in de stoomovenpan.

Instellingen

Automatic > Deegwaren > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

Verse pasta/deegwaren	Duur in minuten
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Ravioli	3
Macaroni	2
Tortellini	3
Gedroogde pasta/deegwaren, bedekt met water	
Tagliatelle	14
Vermicelli	8

Downloaded from www.vandenborre.be

Knoedels

Knoedels in een kookbuiltje moeten goed met water worden bedekt, omdat ze anders niet genoeg vocht zouden opnemen en uit elkaar zouden vallen.

Bereid verse knoedels in een ingevette stoomovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automatic > Deegwaren > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

	Duur in minuten
Knoedeltjes	30
Gistknoedels	20
Aardappelknoedels in kookbuiltje	20
Deegknoedels in kookbuiltje	18-20

Downloaded from www.vandenborre.be

Granen

Granen zetten uit tijdens de bereiding. Daarom moeten granen in vocht worden bereid. De verhouding tussen granen en vocht is afhankelijk van de soort granen.

Granen kunnen als hele graankorrel of gemalen worden bereid.

Instellingen

Automatic > Granen > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

	Verhouding granen : vocht	Duur in minuten
Amarant	1 : 1,5	15-17
Bulgur	1 : 1,5	9
Groene spelt, heel	1 : 1	7
Groene spelt, gebroken	1 : 1	18-20
Haver, heel	1 : 1	18
Haver, gebroken	1 : 1	7
Gierst	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rogge, heel	1 : 1	35
Rogge, gebroken	1 : 1	10
Tarwe, heel	1 : 1	30
Tarwe, gebroken	1 : 1	8

Downloaded from www.vandenborre.be

Droge peulvruchten

Peulvruchten moeten vooraf minstens 10 uur in koud water worden geweekt. Door het inweken zijn ze gemakkelijker verteerbaar en wordt de bereidingtijd verkort.
Uitzondering: **linzen** moeten niet worden geweekt.

Vooraf geweekte peulvruchten moeten bij het bereiden met vocht bedekt zijn. Bij peulvruchten die niet vooraf zijn geweekt, moet afhankelijk van de soort een bepaalde verhouding tussen peulvruchten en vocht in acht worden genomen.

Instellingen

Automatic > Droge peulvruchten > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

Vooraf geweekt	
	Duur in minuten
Bonen	
Kidneybonen	55-65
Rode bonen (azukibonen)	20-25
Zwarte bonen	55-60
Bonte bonen	55-65
Witte bonen	34-36
Erwten	
Gele erwten	40-50
Groene erwten, gedopt	27

Downloaded from www.vandenborre.be

Niet vooraf geweekt		
	Duur in minuten	**Verhouding peulvruchten : vocht**
Bonen		
Kidneybonen	130-140	1 : 3
Rode bonen (azukibonen)	95-105	1 : 3
Zwarte bonen	100-120	1 : 3
Bonte bonen	115-135	1 : 3
Witte bonen	80-90	1 : 3
Linzen		
Bruine linzen	13-14	1 : 2
Rode linzen	7	1 : 2
Erwten		
Gele erwten	110-130	1 : 3
Groene erwten, gedopt	60-70	1 : 3

Downloaded from www.vandenborre.be

Kippeneieren

Gebruik stoomovenpannen met gaatjes wanneer u gekookte eieren wilt bereiden.

De eieren moeten vooraf niet worden doorprikt. Doordat ze tijdens de opwarmfase langzaam worden opgewarmd, spatten ze niet uiteen bij het koken met stoom.

Vet stoomovenpannen zonder gaatjes in om daarin eiergerechten te bereiden (bijv. bouillon met ei).

Instellingen

Automatic > Kippeneieren > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

	Duur in minuten
Klein	
Zacht	3
Gemiddeld	5
Hard	9
Middelmatig	
Zacht	4
Gemiddeld	6
Hard	10
Groot	
Zacht	5
Gemiddeld	6-7
Hard	12
Extra groot	
Zacht	6
Gemiddeld	8
Hard	13

Downloaded from www.vandenborre.be

Fruit

Om geen sap verloren te laten gaan, moet u het fruit in een stoomovenpan zonder gaatjes bereiden.
Als u fruit in een stoomovenpan met gaatjes bereidt, schuift u eronder een stoomovenpan zonder gaatjes in. Op die manier gaat er ook geen sap verloren.

Tip

U kunt het opgevangen sap gebruiken om glazuur voor taarten te maken.

Instellingen

Automatic > Fruit > ...

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

	Duur in minuten
Appels, in stukken	1-3
Peren, in stukken	1-3
Kersen	2-4
Mirabellen	1-2
Nectarines/perziken, in stukken	1-2
Pruimen	1-3
Kweeperen, in blokjes	6-8
Rabarber, in stukken	1-2
Kruisbessen	2-3

Downloaded from www.vandenborre.be

Menukoken - handmatig

Schakel bij menukoken de stoomreductie uit (zie rubriek "Instellingen").

Menukoken is het bereiden van verschillende levensmiddelen met verschillende bereidingstijden om een complete maaltijd samen te stellen (bijv. roodbaarsfilet met rijst en broccoli). De levensmiddelen worden op verschillende tijdstippen in de combi-stoomoven geplaatst. Zo zijn ze op hetzelfde moment klaar.

Inschuifniveau

Levensmiddelen waarbij vocht vrijkomt (bijv. vis) of levensmiddelen die kleur afgeven (bijv. rode bieten) schuift u vlak boven de opvangschaal/universele bakplaat in de ovenruimte. Zo vermijdt u smaakoverdracht of verkleuring door afdruipend vocht.

Temperatuur

De temperatuur bij menukoken moet 100 °C bedragen. De meeste levensmiddelen worden immers gaar bij deze temperatuur.
Wanneer voor de levensmiddelen verschillende temperaturen zijn aanbevolen (bijv. 85 °C voor doradefilet en 100 °C voor aardappelen), mag u het menu in geen geval op de lagere temperatuur bereiden.

Wanneer voor een levensmiddel een temperatuur van bijv. 85 °C wordt aanbevolen, moet u eerst testen wat het resultaat is als het wordt bereid op 100 °C. Het vlees van delicate vissoorten met een losse structuur (bijv. zeetong en schol) wordt bij 100 °C zeer vast.

Bereidingstijd

Als de aanbevolen bereidingstemperatuur wordt verhoogd, moet de bereidingstijd met ca. $^1/_3$ worden verkort.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voorbeeld

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

20 minuten - 6 minuten = 14 minuten (1e bereidingstijd: rijst)
6 minuten - 4 minuten = 2 minuten (2e bereidingstijd: roodbaarsfilet)
Resterende tijd = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

<table>
<tr><td rowspan="3">Bereidings-tijden</td><td colspan="3">20 min. rijst</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">6 min. roodbaarsfilet</td></tr>
<tr><td></td><td>4 min. broccoli</td></tr>
<tr><td>Instelling</td><td>14 min.</td><td>2 min.</td><td>4 min.</td></tr>
</table>

- Controleer dat de stoomreductie uitgeschakeld is.
- Doe eerst de rijst in de ovenruimte.
- Stel de 1e bereidingstijd in (14 minuten).
- Zodra de 14 minuten afgelopen zijn, doet u de roodbaarsfilet in de ovenruimte.
- Stel de 2e bereidingstijd in (2 minuten).
- Zodra de 2 minuten afgelopen zijn, doet u de broccoli in de ovenruimte.
- Stel de 3e bereidingstijd in (4 minuten).

Downloaded from www.vandenborre.be

Opwarmen

Levensmiddelen worden in de combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties behoedzaam opgewarmd. Ze drogen daarbij niet uit en garen niet verder. Ze worden gelijkmatig opgewarmd en moeten tussendoor niet worden omgeroerd.

U kunt bereide maaltijden (vlees, groenten, aardappelen) of afzonderlijke levensmiddelen opwarmen.

Kookgerei

Kleine hoeveelheden kunnen op een bord worden opgewarmd, grotere hoeveelheden in een stoomovenpan.

Duur

Stel voor **één** bereide maaltijd een tijd in van 10-15 minuten. Meerdere schotels hebben een iets langere duur nodig.
Als u meerdere opwarmingsprocessen na elkaar wilt starten, stelt u voor het tweede en de daaropvolgende processen een duur in die ca. 5 minuten korter is dan opgegeven. De ovenruimte is immers nog warm genoeg.

Vochtigheid

Hoe vochtiger het levensmiddel, hoe lager de in te stellen vochtigheid.

Downloaded from www.vandenborre.be

De levensmiddelen moeten bij het opwarmen niet worden afgedekt.

Warm grote stukken zoals gebraad niet in één keer op, maar in porties. Halveer compacte stukken zoals gevulde paprika's of rollades.

Gepaneerde levensmiddelen zoals schnitzels blijven niet krokant.

Warm sauzen apart op.
Uitzonderingen: gerechten die in sauzen worden bereid (bijv. goulash).

Speciale toepassingen > Opwarmen, of
Ovenfuncties > Combinatiegaren > Hetelucht Plus
Temperatuur: zie tabel
Vochtigheid: zie tabel
Duur: zie tabel

Downloaded from www.vandenborre.be

Levensmiddelen	**Temperatuur in °C**	**Vochtigheid in %**	**Tijd in minuten**
Groenten			
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	120	70	8-10
Bijgerechten			
Pasta Rijst Aardappelen, in de lengte gehalveerd	120	70	8-10
Knoedels Aardappelpuree	140	70	18-20
Vlees en gevogelte			
Gebraad in sneden, 1,5 cm dik Rollade, in sneden gesneden Goulash Lamsragout Gekookte vleesballetjes in kappertjessaus Kippenschnitzel Kalkoenschnitzel, in sneden gesneden	140	70	11-13
Vis			
Visfilet Visrollade, in 2 stukken gesneden	140	70	10-12
Bereide maaltijden			
Spaghetti, tomatensaus Varkensgebraad, aardappelen, groenten Gevulde paprika (gehalveerd), rijst Kippenfricassee, rijst Groentesoep Roomsoep Heldere soep Eenpansgerecht	120	70	10-12

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontdooien

Als u levensmiddelen in het toestel ontdooit, verloopt dat veel sneller dan ontdooien bij kamertemperatuur.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur bedraagt 60 °C.
Uitzonderingen: 50 °C voor gehakt en wild

Voor-/nabereiding

Verwijder voor het ontdooien alle verpakking.
Uitzonderingen:
Ontdooi brood en gebak in de verpakking. Anders neemt de vochtigheid toe en wordt het zacht.

Laat de levensmiddelen nadat u ze uit het toestel hebt genomen, nog enige tijd bij kamertemperatuur staan. Deze wachttijd is vereist om de warmte gelijkmatig van buiten naar binnen te brengen.

Stoomovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van levensmiddelen waarbij vocht vrijkomt, zoals gevogelte, een stoomovenpan met gaatjes en schuif de universele bakplaat eronder. De levensmiddelen liggen dan niet in het dooivocht.

> ⚠ Het dooivocht van vlees en gevogelte giet u meteen na het ontdooien weg. U mag dat in geen geval nog gebruiken! Gevaar voor salmonella!

Levensmiddelen waarbij tijdens het ontdooien geen vocht vrijkomt, kunnen in een stoomovenpan zonder gaatjes worden ontdooid.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips

Laat vis voor de bereiding niet helemaal ontdooien. Het volstaat wanneer de buitenkant zacht genoeg is om kruiden op te nemen. Afhankelijk van de dikte is 2-5 minuten voldoende.

Maak levensmiddelen die samenkleven (zoals bessen en stukken vlees) na het verstrijken van de helft van de ontdooitijd van elkaar los en verdeel ze.

Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in.

Ontdooi ingevroren kant-en-klaargerechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Instellingen

Speciale toepassingen > Ontdooien, of
Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

Downloaded from www.vandenborre.be

Levensmiddelen	Gewicht in g	Tempera-tuur in °C	Ontdooi-tijd in minuten	Wachttijd in minuten
Zuivelproducten				
Kaas in plakken	125	60	15	10
Kwark (plattekaas)	250	60	20-25	10-15
Room	250	60	20-25	10-15
Zachte kaas	100	60	15	10-15
Fruit				
Appelmoes	250	60	20-25	10-15
Stukjes appel	250	60	20-25	10-15
Abrikozen	500	60	25-28	15-20
Aardbeien	300	60	8-10	10-12
Frambozen / rode bessen	300	60	8	10-12
Kersen	150	60	15	10-15
Perziken	500	60	25-28	15-20
Pruimen	250	60	20-25	10-15
Kruisbessen	250	60	20-22	10-15
Groenten				
Als blok ingevroren	300	60	20-25	10-15
Vis				
Visfilets	400	60	15	10-15
Forellen	500	60	15-18	10-15
Kreeft	300	60	25-30	10-15
Krabben	300	60	4-6	5

Downloaded from www.vandenborre.be

Levensmiddelen	Gewicht in g	Tempera-tuur in °C	Ontdooi-tijd in minuten	Wachttijd in minuten
Vlees				
Gebraad	In sneden	60	8-10	15-20
Gehakt	250	50	15-20	10-15
Gehakt	500	50	20-30	10-15
Goulash	500	60	30-40	10-15
Goulash	1000	60	50-60	10-15
Lever	250	60	20-25	10-15
Hazenrug	500	50	30-40	10-15
Reerug	1000	50	40-50	10-15
Schnitzel / kotelet / braadworst	800	60	25-35	15-20
Gevogelte				
Kip	1000	60	40	15-20
Kippenbil	150	60	20-25	10-15
Kippenschnitzel	500	60	25-30	10-15
Kalkoenbouten	500	60	40-45	10-15
Gebak				
Blader-/ gistdeeggebak		60	10-12	10-15
Roerdeeggebak/-taart/cake	400	60	15	10-15
Brood / broodjes				
Broodjes		60	30	2
Bruin brood, gesne-den	250	60	40	15
Volkorenbrood, ge-sneden	250	60	65	15
Wit brood, gesneden	150	60	30	20

Downloaded from www.vandenborre.be

Inmaken

Fruit / groenten

Gebruik enkel verse levensmiddelen die in perfecte staat zijn. Ze mogen niet beschadigd zijn of rotte plekken vertonen.

Bokalen

Gebruik alleen bokalen en toebehoren die schoon, gespoeld en niet beschadigd zijn. U kunt bokalen met een draaideksel gebruiken of bokalen met een glazen deksel en een rubberen ring.

Zorg ervoor dat de bokalen dezelfde grootte hebben, zodat alles gelijkmatig wordt ingemaakt.

Als u een bokaal hebt gevuld, dient u de glazen rand met een schone doek en heet water te reinigen voordat u de bokaal sluit.

Fruit

Selecteer het fruit zorgvuldig, was het kort maar grondig en laat het uitdruppen. Bessen dient u zeer voorzichtig te wassen. Ze zijn zeer teer en raken snel platgedrukt.
Verwijder eventueel de schil, stelen of pitten.
Snij grote stukken fruit in kleinere stukken. Appels snijdt u bijv. het best in partjes.
Als u steenvruchten met de pit (pruimen, abrikozen) inmaakt, doorprikt u de vruchten vooraf meerdere keren met een vork of een houten stokje. Anders zullen ze uiteenspatten.

Groenten

Was de groenten, maak ze schoon en snij ze in stukken. Blancheer groenten vóór het inmaken, zodat de kleur behouden blijft (zie rubriek "Blancheren").

Vulpeil

Doe de levensmiddelen losjes in de bokaal. Vul de bokaal tot max. 3 cm onder de rand. De celwanden van de levensmiddelen raken beschadigd wanneer deze in de bokaal worden geperst. Laat de bokaal zachtjes op een doek neerploffen om zo de inhoud beter te verdelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vul de bokalen met vloeistof. De levensmiddelen moeten ondergedompeld zijn.
Gebruik voor fruit een suikeroplossing. Voor groenten kunt u een zout- of azijnoplossing gebruiken.

Tips

Benut de restwarmte door de bokalen pas 30 minuten na het uitschakelen uit de ovenruimte te nemen.

Daarna laat u de bokalen, met een doek erover, ca. 24 uur langzaam afkoelen.

Werkwijze

- Zet de bokalen van gelijke grootte in een stoomovenpan met gaatjes. De bokalen mogen elkaar niet raken.
- Schuif de stoomovenpan op het onderste inschuifniveau in het toestel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellingen

Speciale toepassingen > Inmaken, of
Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

Levensmiddelen	Temperatuur in °C	Duur in minuten*
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine Claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
Groenten		
Bonen	100	120
Dikke bonen	100	120
Augurken	90	55
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

* De vermelde tijden zijn bedoeld voor bokalen van 1,0 liter. Bij bokalen van 0,5 liter is de tijd 15 minuten korter, bij bokalen van 0,25 liter 20 minuten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Taart/cake (inmaken)

Voor het inmaken zijn roer-, biscuit- en gistdeeg geschikt. De taart/cake is ca. 6 maanden houdbaar.
Taarten/cakes **met fruit** zijn **niet geschikt om te bewaren**. Deze moeten binnen de 2 dagen worden genuttigd.

Bokalen

Gebruik alleen bokalen en toebehoren die schoon, gespoeld en niet beschadigd zijn. De bokalen moeten onderaan smaller zijn dan bovenaan (inmaakbokalen). Bokalen van 0,25 liter zijn het meest geschikt.

De bokalen moeten met een inmaakring, glazen deksel en klem(men) kunnen worden afgesloten.

Zorg ervoor dat de bokalen dezelfde grootte hebben, zodat alles gelijkmatig wordt ingemaakt.

Werkwijze

- Vet de bokalen tot ca. 1 cm onder de bovenrand in met boter.
- Bestuif de bokaal met paneermeel.
- Vul de bokalen voor 1/2 of 2/3 met deeg (afhankelijk van het recept). Zorg ervoor dat de rand van de bokalen schoon blijft.
- Schuif de rooster op het onderste inschuifniveau in het toestel.
- Zet de bokalen **onafgedekt** op de rooster. De bokalen moeten dezelfde grootte hebben. De bokalen mogen elkaar niet raken.
- Sluit de bokalen **direct** na het inmaken met de inmaakring, het glazen deksel en de klem(men). De taart/cake mag niet afkoelen.
  Als het deeg wat over de rand is gestegen, kunt u het met het glazen deksel in de bokaal drukken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellingen

Soort deeg	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten
Roerdeeg	Boven-onderwarmte	-	160	-	25-45
Biscuit	Boven-onderwarmte	-	160	-	50-55
Gistdeeg	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2	30 160	100 30	10 30-35

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitpersen

U kunt in uw toestel zachte vruchten uitpersen (bijv. bessen en kersen).

Overrijpe vruchten zijn perfect geschikt om sap te produceren; hoe rijper de vruchten, hoe meer sap en hoe aromatischer het is.

Voorbereiding

Selecteer en was het uit te persen fruit. Snij beschadigde stukken weg.

Verwijder de stelen van wijndruiven en zure kersen, want deze bevatten bittere stoffen. Van bessen hoeft u de stelen niet te verwijderen.

Tips

Om de smaak af te ronden, vermengt u zachte met bittere vruchten.

U krijgt meer sap en het aroma wordt beter als u suiker aan het fruit toevoegt en dat enkele uren laat intrekken. Wij adviseren voor 1 kg zoet fruit 50-100 g suiker en voor 1 kg bitter fruit 100-150 g suiker.

Als u het verkregen sap wilt bewaren, giet u het heet in schone flessen en sluit u deze onmiddellijk af.

Werkwijze

- Doe de voorbereide vruchten in een stoomovenpan met gaatjes.
- Plaats een stoomovenpan zonder gaatjes of de universele bakplaat eronder om het sap op te vangen.

Instellingen

Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 40-70 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Menukoken

U kunt tot 3 componenten kiezen, bijv. vis met bijgerecht en groenten.
De verschillende componenten kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen. Het toestel sorteert de componenten automatisch op basis van de bereidingstijd: u wordt dan gevraagd de levensmiddelen met de langste bereidingstijd eerst te plaatsen.

■ Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.

■ Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.

■ Schuif indien nodig de universele bakplaat/de opvangschaal in het toestel.

■ Kies "Speciale toepassingen > Menukoken".

■ Kies het gewenste levensmiddel.

Afhankelijk van het levensmiddel dat u hebt gekozen, wordt u gevraagd de grootte en gaarheidsgraad in te stellen.

■ Kies de gewenste waarden of voer deze in en bevestig deze indien nodig met de optie om verder te gaan.

■ Kies "Levensmiddel toevoegen".

■ Kies het gewenste levensmiddel en ga te werk zoals bij het eerste levensmiddel.

■ Voer het proces opnieuw uit voor het derde levensmiddel, indien van toepassing.

Na bevestiging van "Menukoken starten" wordt op het display het levensmiddel weergegeven dat moet worden ingeschoven.
Na afloop van de opwarmfase wordt weergegeven wanneer het volgende levensmiddel moet worden geplaatst. Dit proces herhaalt zich voor het derde levensmiddel, indien van toepassing.

U kunt ook levensmiddelen die niet in de lijst staan, gebruiken om een menu samen te stellen. Meer informatie hierover vindt u in de rubriek "Menukoken – handmatig".

Downloaded from www.vandenborre.be

Drogen

Gebruik om te drogen uitsluitend de ovenfunctie "Combinatiegaren Hetelucht Plus", zodat het vocht kan ontsnappen.

Werkwijze

- Snij de levensmiddelen in gelijke stukken.
- Verdeel de stukken over de rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.

Tip

Het is niet aangewezen bananen en ananas te drogen.

Instellingen

Speciale toepassingen > Drogen, of
Ovenfuncties > Combinatiegaren Hetelucht Plus
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel
Vochtigheid: 0 %

Levensmiddelen	Temperatuur in °C	Duur in uren
Appelringen	50-70	5-8
Abrikozen, gehalveerd, ontpit	60-70	10-12
Perenpartjes	70-80	7-8
Kruiden	40-60	1,5-2,5
Paddestoelen	50-70	3-4
Tomaten, in vier delen	60-70	7-9
Citrusvruchten in schijfjes	70-80	8-9
Pruimen, ontpit	60-70	10-12

Downloaded from www.vandenborre.be

Pizza

Instellingen

Speciale toepassingen > Pizza
Temperatuur: 180 °C - 225 °C
Duur: 1-20 minuten
Opmerking: gebruik de rooster met daarop bakpapier

of

Ovenfuncties > Hetelucht Plus
Temperatuur: 180 °C - 225 °C
Duur: 1-20 minuten
Opmerking: gebruik de rooster met daarop bakpapier

Downloaded from www.vandenborre.be

Yoghurt bereiden

U hebt melk nodig en als startcultuur yoghurt of yoghurtferment (bijv. uit de reformwinkel).

Gebruik alleen natuuryoghurt met levende culturen en zonder toevoegingen. Warmtebehandelde yoghurt is niet geschikt.

De yoghurt moet vers zijn (korte bewaartijd).

Om yoghurt te bereiden, kunt u ongekoelde gehomogeniseerde melk of verse melk gebruiken. Gehomogeniseerde melk kan zonder verdere behandeling worden gebruikt. Verse melk moet u eerst tot 90 °C opwarmen (niet koken!) en vervolgens weer laten afkoelen tot 35 °C. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets vaster dan met gehomogeniseerde melk.

Yoghurt en melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

De glazen mogen tijdens de bewaartijd niet worden bewogen of geschud.

Na de bereiding moet de yoghurt direct in de koelkast worden afgekoeld.

De vastheid, het vetgehalte en de culturen die in de startyoghurt worden gebruikt, hebben invloed op de consistentie van de zelf bereide yoghurt. Niet alle yoghurts zijn even geschikt als startyoghurt.

Mogelijke oorzaken voor slechte resultaten

Yoghurt is niet vast:
de startyoghurt werd verkeerd bewaard, de koelketen werd onderbroken, de verpakking was beschadigd, de melk werd niet voldoende opgewarmd.

Er heeft zich vocht afgezet:
de glazen werden verplaatst, de yoghurt werd niet snel genoeg afgekoeld.

Yoghurt is gruisachtig:
de melk werd tot een te hoge temperatuur opgewarmd, de melk was niet meer goed, de melk en startyoghurt werden niet gelijkmatig gemengd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tip

Als u yoghurtferment gebruikt, kunt u yoghurt bereiden uit een mengsel van melk en room. Meng 3/4 liter melk met 1/4 liter room.

Werkwijze

- Roer 100 gram yoghurt in 1 liter melk of bereid het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Doe dit melkmengsel in glazen en dek deze af.
- Plaats de gesloten glazen in een stoomovenpan. De glazen mogen elkaar niet raken.
- Plaats de glazen direct na afloop van de duur in de koelkast. Beweeg de glazen daarbij niet onnodig.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Yoghurt bereiden

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 40 °C
Duur: 5:00 uur

Downloaded from www.vandenborre.be

Deeg laten rijzen

Werkwijze

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Plaats de onafgedekte deegschotel in een stoomovenpan met gaatjes of op de rooster.

Instellingen

Speciale toepassingen > Deeg laten rijzen
Duur: afhankelijk van het recept

of

Ovenfuncties > Combinatiegaren > Hetelucht Plus
Temperatuur: 30 °C
Vochtigheid: 100 %
Duur: afhankelijk van het recept

Gelatine laten smelten

Werkwijze

- Laat **gelatinebladen** 5 minuten weken in een schotel met koud water. De gelatinebladen moeten volledig bedekt zijn met water. Druk de gelatinebladen uit en giet het water uit de schotel. Doe de uitgedrukte gelatinebladen terug in de schotel.
- Doe **gemalen gelatine** in een schotel en voeg de hoeveelheid water toe die op de verpakking vermeld staat.
- Dek de schotel af en plaats deze in een stoomovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Gelatine laten smelten

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 90 °C
Duur: 1 minuut

Downloaded from www.vandenborre.be

Chocolade laten smelten

U kunt elke soort chocolade laten smelten met het toestel.

Werkwijze

- Hak de chocolade in stukken.
  Doe vetglazuur in de gesloten verpakking in een stoomovenpan met gaatjes.
- Doe grote hoeveelheden in een stoomovenpan zonder gaatjes en kleine hoeveelheden in een kopje of een schotel.
- Dek de stoomovenpan of het kookgerei af met een deksel of folie die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C en bestand is tegen stoom.
- Roer grote hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Chocolade laten smelten

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 65 °C
Duur: 20 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Levensmiddelen schillen

Werkwijze

- Maak in levensmiddelen zoals tomaten, nectarines enz. een kruisvormige insnijding ter hoogte van het kroontje. Zo kan de schil gemakkelijker worden verwijderd.
- Doe de levensmiddelen in een stoomovenpan met gaatjes wanneer u met stoom werkt en op de universele bakplaat wanneer u de grill gebruikt.
- Spoel amandelen onmiddellijk erna met koud water af. Anders kan de schil niet worden verwijderd.

Instellingen

Ovenfuncties > Grote grill
Stand 3
Duur: zie tabel

Levensmiddelen	Duur in minuten
Paprika, gehalveerd	10
Tomaten	7

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: zie tabel

Levensmiddelen	Duur in minuten
Abrikozen	1
Amandelen	1
Nectarines	1
Paprika	4
Perziken	1
Tomaten	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Appels inmaken

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar houden. Als u ze optimaal bewaart in een droge, koele en goed verluchte ruimte kunt u ze 5 tot 6 maanden bewaren. Dat geldt alleen voor appels, niet voor andere pitvruchten.

Instellingen

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 50 °C
Duur: 5 minuten

of

Automatische programma's > Fruit > Appels > Heel > Inmaken

Blancheren

In te vriezen groenten moeten eerst worden geblancheerd. De kwaliteit van de levensmiddelen blijft daardoor beter behouden terwijl ze in de diepvrieskast worden bewaard.

Bij groenten die zijn geblancheerd voordat ze verder werden verwerkt, blijft de kleur beter behouden.

Werkwijze

- Doe de voorbereide groenten in een stoomovenpan met gaatjes.
- Dompel de groenten na het blancheren in ijskoud water onder om ze snel af te koelen. Laat ze daarna goed afdruppen.

Instellingen

Speciale toepassingen > Blancheren

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 1 minuut

Downloaded from www.vandenborre.be

Uien smoren

Smoren betekent gaar laten worden in eigen sap, eventueel met toevoeging van wat vet.

Werkwijze

- Hak de uien fijn en doe ze samen met wat boter in een stoomovenpan zonder gaatjes.
- Dek de stoomovenpan of het kookgerei af met een deksel of folie die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C en bestand is tegen stoom.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Uien smoren

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 4 minuten

Spek laten uitzweten

Het spek wordt niet gebruineerd.

Werkwijze

- Doe het spek (in blokjes, reepjes of schijfjes) in een stoomovenpan zonder gaatjes.
- Dek de stoomovenpan af met een deksel of folie die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C en bestand is tegen stoom.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Spek laten uitzweten

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 4 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Steriliseren

Serviesgoed en babyflessen die in het toestel zijn gesteriliseerd, zijn na afloop van het programma even vrij van bacteriën als bij het uitkoken. Controleer vooraf aan de hand van de gegevens van de fabrikant of alle onderdelen bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C en bestand zijn tegen stoom.

Maak de onderdelen van de babyflessen los. Steek de flessen pas weer in elkaar als ze helemaal droog zijn. Enkel op die manier vermijdt u dat er weer kiemen ontstaan.

Werkwijze

- Plaats alle stukken horizontaal of met de opening naar onderen in een stoomovenpan met gaatjes. Ze mogen elkaar niet raken. Zo kan de hete stoom ongehinderd circuleren.
- Schuif de stoomovenpan op het onderste inschuifniveau in het toestel.

Instellingen

Speciale toepassingen > Steriliseren
Duur: 1 minuut tot 10 uur

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 15 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Vochtige handdoekjes opwarmen

Werkwijze

- Bevochtig de handdoekjes en rol ze op.
- Leg de handdoekjes naast elkaar in een stoomovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Vochtige handdoekjes

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 70 °C
Duur: 2 minuten

Honing vloeibaar maken

Werkwijze

- Draai het deksel af en plaats de bokaal in een stoomovenpan met gaatjes.
- Roer de honing tussendoor een keer om.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Honing vloeibaar maken

of

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 60 °C
Duur: 90 minuten (niet afhankelijk van de grootte van de bokaal of de hoeveelheid honing erin)

Downloaded from www.vandenborre.be

Bouillon met ei bereiden

Werkwijze

- Meng 6 eieren met 375 ml melk (niet schuimig kloppen).
- Kruid het mengsel van eieren en melk en giet het in een met boter bestreken stoomovenpan zonder gaatjes.

Instellingen

Ovenfuncties > Koken met stoom
Temperatuur: 100 °C
Duur: 4 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Vruchtenconfituur bereiden

Gebruik enkel verse levensmiddelen die in perfecte staat zijn. Ze mogen niet beschadigd zijn of rotte plekken vertonen.

Bokalen

Gebruik alleen schone gespoelde bokalen met een draaideksel en een inhoud van max. 250 ml. De bokalen mogen niet beschadigd zijn.

Reinig de glazen rand na het vullen met een schone doek en heet water.

Voorbereiding

Selecteer het fruit zorgvuldig, was het kort maar grondig en laat het uitdruppen. Bessen dient u zeer voorzichtig te wassen. Ze zijn zeer teer en raken snel platgedrukt.
Verwijder de stelen of pitten.

Pureer het fruit om ervoor te zorgen dat de vruchtenconfituur vast genoeg zal zijn.

Voeg de juiste hoeveelheid geleisuiker toe (zie aanwijzingen van de producent). Roer het mengsel goed dooreen.
Als u zoete vruchten/bessen gebruikt, raden wij aan citroensap toe te voegen.

Werkwijze

- Vul de bokalen tot maximaal 2/3.
- Plaats de onafgedekte bokalen in een stoomovenpan met gaatjes of op de rooster.
- Neem de bokalen na afloop van de bereidingstijd met ovenwanten uit het toestel. Laat de bokalen 1-2 minuten staan, sluit deze vervolgens met een deksel en laat deze afkoelen.

Instellingen

Combinatiegaren Hetelucht Plus
Temperatuur: 150 °C
Vochtigheid: 0 %
Duur: 35 minuten

Downloaded from www.vandenborre.be

Sabbat-programma

Dit programma kan ter ondersteuning van religieuze gebruiken worden gebruikt. Het programma is telkens 72 uur beschikbaar.
Het programma maakt gebruik van de ovenfunctie "Boven-onderwarmte". U kunt geen andere ovenfunctie kiezen in dit programma. Als het Sabbat-programma is ingesteld, wordt de tijd niet weergegeven op het display. De ovenverlichting gaat niet aan, ook niet wanneer de deur wordt geopend. De verwarming van de ovenruimte start pas nadat de deur geopend en weer gesloten is.
Als een kookwekkertijd ingesteld is, kan het Sabbat-programma niet worden gestart.

- Kies "Speciale toepassingen".
- Kies "Sabbat-programma".
- Stel een temperatuur in.
- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Sluit de deur.

Het programma start na 5 minuten. Een gestart Sabbat-programma kan niet worden gewijzigd of onder "Eigen programma's" worden opgeslagen. Het proces kan alleen worden beëindigd door het toestel uit te schakelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hoe werkt de spijzenthermometer?

De punt van de spijzenthermometer, die u in het vlees steekt, meet de temperatuur binnen in het vlees: de zogenaamde **kerntemperatuur**.

De in te stellen kerntemperatuur is afhankelijk van de gewenste gaarheid en het soort vlees. U kunt een kerntemperatuur instellen van 30 tot 99 °C.

De bereidingstijd is afhankelijk van de ovenruimtetemperatuur en de dikte van het vlees. Hoe hoger de ovenruimtetemperatuur en hoe dunner het vlees, hoe sneller de ingestelde kerntemperatuur wordt bereikt.

Het bereidingsproces wordt automatisch afgerond wanneer de kerntemperatuur de ingestelde waarde heeft bereikt. Uitzondering: bij de ovenfunctie "Combinatiegaren" werd een bijkomende bereidingsstap ingesteld, bijv. om te bruineren.

De overdracht van de kerntemperatuurwaarden naar de elektronische besturing van het toestel verloopt via radiosignalen tussen de zender in de handgreep van de spijzenthermometer en de ontvangstantenne, die zich bevindt in het midden van het verwarmingselement voor bovenwarmte.

Voor een correcte overdracht van de radiosignalen moet de deur gesloten zijn. Als tijdens een bereidingsproces de deur wordt geopend om bijv. het gebraad te besprenkelen, wordt de overdracht van de radiosignalen onderbroken. Pas nadat u de deur weer hebt gesloten, wordt deze voortgezet. In dat geval duurt het enkele seconden voordat de actuele kerntemperatuur opnieuw wordt weergegeven op het display.

Als de spijzenthermometer niet wordt gebruikt, mag u deze tijdens een bereidingsproces niet in de ovenruimte laten liggen. Bij temperaturen boven 100 °C raakt de temperatuursensor onherstelbaar beschadigd.
Steek de spijzenthermometer daarom na elk gebruik weer in de bewaarkoker.
Als de punt van de spijzenthermometer in het gerecht zit, kan deze niet beschadigd raken. De kerntemperatuur kan immers niet hoger worden ingesteld dan 99 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruiksmogelijkheden

U kunt de spijzenthermometer in combinatie met de volgende ovenfuncties gebruiken:
- Combinatiegaren Hetelucht Plus,
- Combinatiegaren Boven-onderwarmte
- Hetelucht Plus
- Circulatiegrill
- Boven-onderwarmte
- Intensief bakken
- Speciaal gebak

Belangrijke opmerkingen omtrent het gebruik

Om een optimale werking te garanderen, dient u in elk geval de onderstaande opmerkingen in acht te nemen.

Vermijd

– metalen bereidingsrecipiënten met hoge en smalle vormen te gebruiken. Deze kunnen de radiosignalen verzwakken.

– metalen voorwerpen boven de spijzenthermometer te plaatsen. Denk hierbij aan een braadsledeksel, aluminiumfolie, of de rooster en de universele bakplaat op de bovenliggende inschuifniveaus. Een glazen deksel kan wel worden gebruikt.

– tegelijkertijd gebruik te maken van een andere, metalen spijzenthermometer die in de handel verkrijgbaar is.

– dat de handgreep van de spijzenthermometer in het bereidingsvocht ligt of rust op het gerecht of de rand van de bereidingsrecipiënt.

Gebruik de spijzenthermometer niet om gerechten te transporteren. Gevaar voor breuk!

Downloaded from www.vandenborre.be

De metalen punt van de spijzenthermometer moet volledig in het gerecht gestoken zijn, ongeveer tot aan de kern van het gerecht. De handgreep moet daarbij schuin naar boven wijzen en mag niet horizontaal in de richting van de hoeken van de ovenruimte of de deur wijzen.

De metalen punt mag niet in aanraking komen met been en mag niet in een plaats met veel vet worden gestoken. Het is mogelijk dat de spijzenthermometer in dat geval vroegtijdig wordt uitgeschakeld ten gevolge van vetweefsels en been.

Kies bij sterk gemarmerd, doorregen vlees de hogere waarde van het kerntemperatuurbereik uit de tabel.

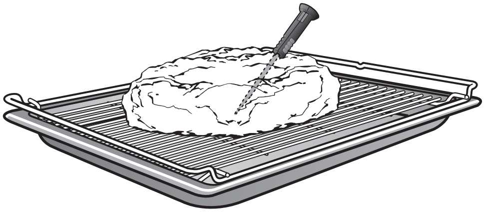
Wanneer u een braadzak gebruikt, steekt u de spijzenthermometer door de folie heen in het gerecht, tot aan de kern van het gerecht. U kunt de spijzenthermometer ook samen met het vlees in de braadzak doen. Hou daarbij ook rekening met de instructies van de producent.

Hebt u het vlees in aluminiumfolie gewikkeld, dan moet de spijzenthermometer door de folie heen in het gerecht worden gestoken, tot aan de kern van het gerecht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Werkwijze

- Bereid het gerecht voor.
- Neem de spijzenthermometer uit de bewaarkoker achter het bedieningspaneel.



- Steek de metalen punt van de spijzenthermometer volledig in het gerecht. Zorg ervoor dat de handgreep schuin naar boven wijst.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur en/of de kerntemperatuur.

Als de spijzenthermometer niet wordt herkend, steekt u de spijzenthermometer op een andere plaats in het gerecht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips

Als u meerdere stukken vlees tegelijk bereidt, steekt u de spijzenthermometer in het hoogste stuk vlees.

Als het vlees bij het bereiken van de kerntemperatuur nog niet naar wens gaar is, steekt u de spijzenthermometer op een andere plaats in het gerecht en herhaalt u het proces.

Instellingen

Vlees	Kerntemperatuur in °C
Kalfsgebraad	75-80
Casselerrib	75-85
Lamsbout	80-85
Lamsrug	70-75
Ree-/hazenrug	65-75
Rundvlees	80-90
Runderfilet / rosbief bleu medium doorbakken	 40-45 50-60 60-70
Varkensgebraad/-nek	80-90
Varkensfilet / kotelet	70-80
Wild / bout	80-90

Downloaded from www.vandenborre.be

Wij raden aan de ovenfuncties "Combinatiegaren Hetelucht Plus" en "Combinatiegaren Boven-onderwarmte" te gebruiken om te braden.

Zorg ervoor dat de vetfilter geplaatst is.

Vlees mag nooit in bevroren toestand worden gebraden, want het zou uitdrogen. Ontdooi het vlees vooraf.

Wanneer u braadt, hoeft u het toestel niet voor te verwarmen. Plaats het voorbereide vlees rechtstreeks in het koude toestel.

Verwijder vel en pezen voor u begint te braden. Kruid het vlees naar wens en leg er stukjes boter op. Bij wild kunt u stukjes spek gebruiken. Wild wordt extra mals als u het de nacht voorafgaand aan de bereiding marineert (bijv. in karnemelk).

Wanneer u meerdere stukken vlees tegelijkertijd wilt bereiden, kiest u bij voorkeur stukken vlees van gelijke hoogte.

Als het gebraad klaar is, laat u het ongeveer 10 minuten rusten voor u het snijdt, zodat de jus zich gelijkmatig kan verdelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Combinatiegaren

Hoe lager de ovenruimtetemperatuur, des te langer duurt het bereidingsproces en des te malser wordt het vlees.

Braad het vlees op de rooster, met daaronder de universele bakplaat. Op die manier wordt de braadjus opgevangen en kan deze daarna worden gebruikt om een saus te maken.

Het oppervlak van mager vlees droogt niet uit door de stoom. Mager vlees lukt zeer goed als het tijdens de 1e bereidingsstap op een hoge temperatuur en met een lage vochtigheid wordt gebruineerd en in de 2e bereidingsstap met de spijzenthermometer wordt gegaard totdat het klaar is. De temperatuur moet tijdens de 2e bereidingsstap ca. 30 °C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

Vet vlees met een korstje bereidt u tijdens de 1e stap op een hoge temperatuur om het vet te laten uitzweten en om te bruineren, zodat het vlees een korstje krijgt. Voor de 2e stap stelt u een lagere temperatuur in en een hogere vochtigheid. Voor de laatste stap stelt u een hogere temperatuur in, zodat het korstje krokant en knapperig wordt.

Stoofgerechten moeten tijdens de 1e bereidingsstap op een hoge temperatuur en met een lage vochtigheid worden gebruineerd en tijdens de 2e bereidingsstap met de spijzenthermometer en een hoge vochtigheid worden gegaard totdat ze klaar zijn. De ovenruimtetemperatuur moet tijdens de 2e bereidingsstap ca. 30 °C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Braadtabel

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten	Kerntemperatuur in °C
Gevogelte						
Eend tot 2 kg, gevuld	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Circulatiegrill	1 2 3	190 100 190	40 80 -	20 140 23	- - -
Eend tot 2 kg, niet gevuld	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Circulatiegrill	1 2 3	190 100 190	40 80 -	20 100 23	- - -
Eendenborst, rosé	Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Grote grill	1 2 3	Stand 3 30 Stand 3	0 0 0	15 20 7-13	- - -
Eendenborst, doorbakken	Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	Stand 3 30 Stand 3 30	0 0 0 0	15 20 7-13 5	- - - -
Gans tot 4,5 kg	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Circulatiegrill	1 2 3	190 100 190	40 80 -	30 270 23	- - -
Kip, heel	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Grote grill	1 2 3	200 225 Stand 3	95 0 0	50 8-10 0-12	- - -
Kippenbout	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Grote grill	1 2 3	200 225 Stand 3	95 0 0	30-25 13-18 0-17	- - -
Kalkoenrollade, gevuld of niet gevuld	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus Circulatiegrill	1 2 3	190 140 200	40 75 -	20 100 4-8	- - -
Kalkoenborst	Combinatiegaren Hetelucht Plus Grote grill	1 2	170 Stand 3	65 -	85 0-9	- -

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten	Kerntemperatuur in °C
Kalf						
Filet/rug (braden), bleu	Circulatiegrill		175	-	-	45
Filet/rug (braden), medium	Circulatiegrill		165	-	-	55
Filet/rug (braden), doorbakken	Circulatiegrill		160	-	-	75
Filet/rug (braden met vocht), bleu*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	8	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	60	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	60	49	31	-
Filet/rug (braden met vocht), medium*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	70	51	60	-
Filet (braden met vocht), doorbakken*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	90	68	50	-
	Circulatiegrill	6	200	-	5	-
Rug (braden met vocht), doorbakken*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	90	68	80	-
	Circulatiegrill	6	200	-	5	-
Schenkel	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1	100	84	155	-
	Circulatiegrill	2	190	-	17	-
Stoofvlees*	Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	84	165	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Braden

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten	Kerntemperatuur in °C
Lam						
Bout	Grote grill	1	Stand 3	-	18	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	2	100	57	190	-
Rug/kroon, medium*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	8	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	75	47	40	-
Rug/kroon, doorbakken*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	30	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	100	57	100	-
Rund						
Filet (braden), bleu	Circulatiegrill		175	-		45
Filet (braden), medium	Circulatiegrill		170	-		55
Filet (braden), doorbakken	Circulatiegrill		165	-		75
Filet (braden met vocht), bleu*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	60	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	60	49	31	-
Filet (braden met vocht), medium*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	70	51	60	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten	Kerntemperatuur in °C
Rund						
Filet (braden met vocht), doorbakken*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	90	68	105	-
	Circulatiegrill	6	200	-	8	-
Rosbief (braden), bleu	Circulatiegrill		175	-	-	45
Rosbief (braden), medium	Circulatiegrill		170	-	-	55
Rosbief (braden), doorbakken	Circulatiegrill		165	-	-	75
Rosbief (braden met vocht), bleu*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	60	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	60	49	31	-
Rosbief (braden met vocht), medium*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	70	51	60	-
Rosbief (braden met vocht), doorbakken*	Combinatiegaren Grote grill	1	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Grote grill	2	Stand 3	0	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	65	49	60	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	5	90	68	135	-
	Circulatiegrill	6	200	-	8	-

Braden

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten	Kerntemperatuur in °C
Rund						
Rollade*	Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3	Stand 3 Stand 3 100	0 0 84	10 10 120	- - -
Stoofvlees*	Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Grote grill Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3	Stand 3 Stand 3 100	0 0 84	10 10 205	- - -
Varken						
Filet	Circulatiegrill		200	-	-	75
Casselerrib	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	200 130	0 100	30 -	- 75
Korstgebraad	Combinatiegaren Hetelucht Plus Combinatiegaren Boven-onderwarmte Circulatiegrill	1 2 3	225 100 165-185	54 84 -	40 30 20-25	- - -
Lendegebraad	Combinatiegaren Boven-onderwarmte Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2	180 130	50 30	30 -	- 75
Wild						
Hertenrug, medium*	Grote grill Grote grill Combinatiegaren Boven-onderwarmte Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3 4	Stand 3 Stand 3 30 75	- - 0 52	10 7 30 40	- - - -
Hertenrug, doorbakken*	Grote grill Grote grill Combinatiegaren Boven-onderwarmte Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3 4	Stand 3 Stand 3 30 100	- - 0 47	10 13 30 107	- - - -
Hertenbout	Grote grill Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2	Stand 3 100	- 57	20 160	- -

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Tempe-ratuur in °C	Voch-tigheid in %	Duur in minuten	Kerntem-peratuur in °C
Wild						
Reerug, medium*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	30	0	15	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	75	47	55	-
Reerug, doorbakken*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	10	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	100	47	84	-
Reebout	Grote grill	1	Stand 3	-	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	2	100	57	130	-
Everzwijnbout	Grote grill	1	Stand 3	0	20	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	2	100	57	145	-
Overig						
Struisvogelvlees, medium*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	13	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	30	0	15	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	75	52	157	-
Struisvogelvlees, doorbakken*	Grote grill	1	Stand 3	-	10	-
	Grote grill	2	Stand 3	-	13	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	3	30	0	30	-
	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	4	100	57	142	-

* Voor de eerste stap schuift u de universele bakplaat in het 1e inschuifniveau van onder en de rooster in het 2e inschuifniveau van onder in het toestel (uitzondering: voor lamskroon schuift u de rooster in het 1e inschuifniveau, zodat deze zich boven de universele bakplaat bevindt). Verwarm het toestel dan voor zonder dat het gerecht zich erin bevindt. Aan het begin van de tweede stap doet u het gerecht op de voorverwarmde rooster.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hetelucht Plus

Om te bakken op meerdere inschuifniveaus.

Verminder de temperatuur die voor "Boven-onderwarmte" wordt vermeld met 20 °C als u "Hetelucht Plus" gebruikt.

Boven-onderwarmte

Om traditionele recepten te bakken en soufflés te bereiden.

Bak altijd op één inschuifniveau.

Bak plaatkoek op het middelste inschuifniveau.

Als u oude kookboeken of recepten gebruikt, stelt u de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het kookboek of het recept. De bereidingstijd hoeft niet te worden gewijzigd.

Bovenwarmte

Om de bovenzijde van een gerecht na te bakken, om ovenschotels met een korstje te bedekken en om hoog gebak te bakken.

Onderwarmte

Kies deze ovenfunctie aan het einde van de baktijd, als het gerecht aan de onderzijde bruiner moet worden.

Intensief bakken

Voor het bakken van taart/cake met vochtige garnering, bijv. kwarktaart, pruimentaart, quiche lorraine,
taart/cake met glazuur en niet-voorgebakken bodem, bijv. eierstruif, pizza.

Bak op het onderste inschuifniveau.

Speciaal gebak

Voor roerdeeg, soezendeeg en diepgevroren zoutgebak.

Downloaded from www.vandenborre.be

Combinatiegaren

Brood, broodjes en bladerdeeg krijgen een glans door deze tijdens de 1e bereidingsstap te bevochtigen (maximale vochtigheid, lage temperatuur). De bruinering verloopt met een hoge vochtigheid en op een hoge temperatuur. Het drogen gebeurt met een lage vochtigheid en op een hoge temperatuur.

Bereid afbakbroodjes met 90 % vochtigheid en de temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent het bakken

Taart, pizza, frieten en dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebakken, niet donkerbruin.

Neem voor het bakken altijd de vetfilter uit de achterwand. Anders kan het gebak niet gelijkmatig bruin worden (uitzondering: pruimentaart en pizza met veel garnering).

Bakvormen

Gebruik voor het bakken bij voorkeur donkere bakvormen. Deze nemen de warmte beter op en geven deze sneller door aan het deeg. Bakvormen uit wit metaal weerkaatsen de warmte. Met andere woorden: ze stoten de warmte af. Taart/cake in een bakvorm uit wit metaal heeft een langere baktijd nodig.

Plaats de taart/cake in een langwerpige bakvorm in de lengte in de ovenruimte. Zo wordt de warmte optimaal in de bakvorm verdeeld en krijgt u een gelijkmatig bakresultaat.

Universele bakplaat

De universele bakplaat is met PerfectClean veredeld. Deze coating heeft uitstekende antiaanbakeigenschappen. Daardoor hoeft u de bakplaat voor het bakken niet in te vetten.

Bakpapier

U moet bakpapier gebruiken voor

- zout gebak (bijv. krakelingen en dergelijke), omdat de natronloog die tijdens de deegbereiding wordt gebruikt, het met PerfectClean veredelde oppervlak kan beschadigen.
- deeg dat wegens zijn hoge eiwitgehalte gemakkelijk vastkleeft, zoals biscuit, schuimgebak of makarons.

Downloaded from www.vandenborre.be

Diepvriesproducten

Om diepvriesproducten te bakken, zoals frieten, kroketten, taart/cake, pizza en stokbrood, stelt u de laagste temperatuur in die door de producent vermeld is.

Bak diepgevroren taarten/cakes, pizza of stokbroden op de rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd. Een bakplaat of de universele bakplaat kan bij deze diepvriesproducten zo kromtrekken dat de plaat niet uit het toestel kan worden genomen terwijl deze heet is.

Diepvriesproducten zoals frieten, kroketten en dergelijke kunnen op de universele bakplaat worden gebakken. Leg deze - producten op bakpapier. Keer de producten regelmatig om.

Inschuifniveau

Bak slechts op één inschuifniveau wanneer u vochtige taart zoals pruimentaart bereidt.

Bak maximaal op 2 inschuifniveaus tegelijkertijd.

Als u op 2 inschuifniveaus tegelijkertijd wilt bakken, gebruikt u het 1e en 2e inschuifniveau van onder.

Opmerkingen omtrent de gegevens in de tabel

Kies de laagste temperatuur in de tabel.

Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven is. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of uw gerecht genoeg gebakken is. Prik daartoe met een houten stokje in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gerecht gaar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Baktabel

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten
Biscuitdeeg					
Bakplaat	Hetelucht Plus		150-180	-	25
Springvorm	Boven-onderwarmte		160-170	-	25-35
Bladerdeeg					
Gevuld	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	100 190-210 190-210 190-210	100 90 75 0	7 10 5 6
Klein gebak*	Boven-onderwarmte	-	180	-	15
Soezendeeg					
Soezen / eclairs	Combinatiegaren Hetelucht Plus		150-185	-	50
Gistdeeg					
Bagels	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	100 200	100 0	10 24
Stokbrood, speltbrood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	40 50 210 180-210	100 100 50 0	8 4 6 30
Boterkoek	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2	160 120-165	90 0	15 10
Croissants	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3	90 160 160-190	100 90 0	2 10 27
Driegranenbrood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3	30 150 150	100 50 0	15 10 100
Plat brood	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3 4	40 50 210 155-190	100 100 0 0	10 2 6 25
Gistkoek	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3 4	40 50 200 160-200	100 100 50 0	8 2 10 12
Rechthoekig brood, wit	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	40 50 210 220	100 100 50 0	8 4 6 25-50

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten
Gistdeeg					
Kruidenbroodjes	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	155 200	90 0	9 15-25
Meergranenbroodjes	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	155 210	90 0	9 20-30
Pizza / pruimentaart	Intensief bakken		175-205	-	35
Gistdeeg					
Zwitserse brioche	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2	90 170- 210	100 50	6 45
Stollen	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	150 130-160	100 0	30 30
Kruimelkoek	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3	30 160 130-180	100 90 0	30 25 10
Zoete broodjes	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3 4	40 50 200 200	100 100 50 0	8 2 10 8-13
Volkorenbrood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	40 50 210 190-215	100 100 50 0	8 4 6 30
Wit brood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	40 50 210 170-210	100 100 50 0	8 4 6 30
Tarwebroodjes	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	155 200	90 0	9 20-30
Gemengd tarwebrood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3 4	40 50 210 180-220	100 100 50 0	8 4 6 30
Uientaart	Intensief bakken		190	-	25-35

Bakken

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten
Zandtaartdeeg					
Klein gebak	Combinatiegaren Hetelucht Plus		185 185	50 0	6 10-15
Bakvorm, met droge garnering	Combinatiegaren Hetelucht Plus		200	85	35
Bakvorm, met vochtige garnering*	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	210 190	0 0	15 20-30
Bakplaat, met garnering	Intensief bakken		170-190	-	35-45
Kwark-oliedeeg					
Zoete broodjes	Combinatiegaren Boven-onderwarmte	1 2 3	50 165 165	100 50 0	5 5 14-26
Pizza	Intensief bakken		155-190	-	30
Bakplaat	Boven-onderwarmte		160-180	-	45-55
Roerdeeg					
Taart-/cakevorm	Speciaal gebak		170-190	-	55
Bakplaat, met fruitgarnering	Intensief bakken		170-190	-	40
Klein gebak	Combinatiegaren Boven-onderwarmte		150-190	95	25
Zuurdeeg					
Gemengd roggebrood	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	210 190-210	50 0	5 50
Roggebrood*	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2 3	210 210 155-170	60 0 0	6 6 60
Strudeldeeg					
Appelstrudel	Combinatiegaren Hetelucht Plus	1 2	30 190	90 0	7 35-55

* Verwarm het toestel voor zonder dat het gerecht zich erin bevindt

Downloaded from www.vandenborre.be

De toesteldeur moet gesloten zijn tijdens het grillen. Anders worden de bedieningselementen heet. Gevaar voor verbranding!

De spijzenthermometer mag in geen geval worden gebruikt in combinatie met de ovenfuncties "Grote grill", "Kleine grill" en "Combinatiegaren/Grill".

Gebruik de ovenfunctie

- "Grote grill"/"Kleine grill" om platte gerechten te grillen en om gerechten in vormen met een korstje te bedekken.
- "Circulatiegrill" om gerechten met een grote diameter te grillen, bijv. gevogelte en rollades.

Gebruik voor het grillen de rooster met daaronder de universele bakplaat.

Grill hoge gerechten (bijv. kip) op het middelste inschuifniveau en platte gerechten (bijv. steaks) op het bovenste inschuifniveau.

De grill wordt niet voorverwarmd. Het gerecht wordt in de koude ovenruimte ingeschoven.

De gewichtsgegevens hebben betrekking op het gewicht per stuk. U kunt één forel van 250 g of meerdere forellen van 250 g tegelijkertijd bereiden.

Keer het gerecht om wanneer 2/3 van de grilltijd is verstreken. In de grilltabel vindt u informatie over uitzonderingen.

Werkwijze

- Leg de rooster op de universele bakplaat.
- Plaats het gerecht erop.
- Schuif het gerecht in het toestel en sluit de deur.
- Kies de ovenfunctie en stel de temperatuur in.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips

Marineer mager vlees of bestrijk het met olie. Andere soorten vet worden snel te donker of produceren rook.

Zorg ervoor dat de stukken ongeveer even groot zijn, zodat de grilltijden niet te veel uiteenlopen.

Wanneer u het gerecht omkeert, doet u dat het best snel. Zo zorgt u ervoor dat de ovenruimte niet te sterk afkoelt.

Als tijdens het grillen blijkt dat het vlees aan de buitenkant al een korstje krijgt, terwijl het vanbinnen nog niet gaar is, kunt u op een lager inschuifniveau of op een lagere temperatuur verder grillen.

Als u wilt controleren of het vlees al voldoende gaar is, drukt u met een lepel op het vlees.

– Als het nog zeer veerkrachtig aanvoelt, is het vlees vanbinnen nog rood ("bleu").

– Als het een beetje meegeeft, is het vlees vanbinnen roze ("medium").

– Als het bijna niet meegeeft, is het goed gaar ("doorbakken").

Downloaded from www.vandenborre.be

Grilltabel

Gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Duur in minuten
Vis				
Forel	Grote grill	Stand 3	-	25- 30
Zalm	Circulatiegrill	180	-	35
Makreel	Grote grill	Stand 3	-	25
Vlees / worst			-	
Gehaktballen	Grote grill	Stand 3	-	20
Braadworst, vers / voorgegaard	Grote grill	Stand 3	-	15- 20
Overig				
Toastbrood roosteren	Grote grill	Stand 3	-	5- 8
Toastbrood, met beleg	Grote grill	Stand 3	-	8- 15
Maïskolf	Combinatie garen Grote grill	Stand 3	30	23

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische programma's gebruiken

Uw toestel beschikt over talrijke automatische programma's. Voor deze programma's zijn in het toestel specifieke ovenfuncties, temperaturen en tijden vastgelegd. Daardoor hoeft u gewoon nog enkele eenvoudige instellingen te kiezen voor uw gerecht.

De gaarheidsgraad en bruining worden via een balk met 7 segmenten weergegeven. In de fabriek is een gemiddelde gaarheidsgraad en dito bruining ingesteld. Deze instelling wordt door een gevuld segment in het midden weergegeven. Kies de gewenste instelling door het gevulde segment naar links of rechts te verschuiven.

Bij enkele braadprogramma's kunt u ook kiezen voor "Braden met vocht": bij een lage temperatuur en met een lange bereidingstijd wordt het vlees behoedzaam en zachtjes gegaard.

De gewichtsgegevens hebben betrekking op het gewicht per stuk. Of u nu bijv. 1 stuk zalm van 250 g of 10 stukken zalm van 250 g tegelijk bereidt, de instelling blijft gelijk.

Bij enkele programma's worden instructies weergegeven over het inschuifniveau en het tijdstip waarop u het gerecht in het toestel moet plaatsen. Volg en bevestig indien nodig de instructies.

Laat het toestel na een bereidingsproces eerst tot op kamertemperatuur afkoelen voor u een automatisch programma start.

Wees voorzichtig bij het openen van de deur wanneer u een gerecht in de hete ovenruimte plaatst. Er kan hete stoom naar buiten komen. Zet een stap achteruit en wacht totdat de stoom verdwenen is.
Vermijd contact met hete stoom en met de hete wanden van de ovenruimte. Gevaar voor verbranding!

Om te bakken gebruikt u de in de recepten vermelde bakvorm.

De starttijd kan via "Start om" of "Klaar om" worden verschoven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om een automatisch programma vroegtijdig te beëindigen, moet u het toestel uitschakelen.

Als u vindt dat het gerecht na afloop van een automatisch programma nog niet gaar genoeg is, kiest u "Nagaren" of "Nabakken".

Automatische programma's kunnen ook als "Eigen programma's" worden opgeslagen en op die manier in het hoofdmenu worden opgenomen.

- Kies "Automatische programma's".
- Kies het desbetreffende submenu (bijv. "Groenten").
- Kies de gewenste soort groenten (bijv. "Bloemkool").
- Kies de gewenste instellingen en bevestig deze.
- Kies de bereidingsmethode en stel zo nodig de gaarheidsgraad in.

Nagaren

Als u vindt dat het gerecht na afloop van een automatisch programma nog niet gaar genoeg is, kunt u nagaren.

- Tik op "Nagaren".
- Kies de gewenste gaarheidsgraad en bevestig met "OK".

Zoeken

U kunt via de functie "Zoeken" rechtstreeks zoeken naar de naam van uw gewenste automatische programma.

- Kies "Automatische programma's".
- Tik op "Zoeken".
- Typ de naam van het gewenste automatische programma via het toetsenbord.
- Tik op "resultaten".
- Kies het gewenste automatische programma.

Programmaoverzicht

Downloaded from www.vandenborre.be

Groenten

	Blancheren	Koken met stoom	Inmaken	Grillen
Artisjokken	-	x	-	
Aubergines	-	x	-	
Bloemkool	x	x	-	
Bonen				
Groene bonen	x	x	x	
Gele bonen	x	x	x	
Dikke bonen	x	x	-	
Prinsessenbonen	x	x	x	
Stokbonen	x	x	x	
Broccoli	x	x	-	
Witloof	x	x	-	
Chinese kool	x	x	-	
Opgelegde augurken	x	-	-	
Erwten	x	x	-	
Venkel	x	x	-	
Groene kool	x	x	-	
Aardappelen				
Aardappelen in de schil	-	x	-	
Geschilde aardappelen	-	x	-	
Bakbananen	-	x	-	
Koolrabi	x	x	-	
Pompoen	x	x	-	
Maïskolf	x	x	-	x
Snijbiet	x	x	-	
Wortels				
Jonge wortels	x	x	-	
Parijse wortels	x	x	-	
Wortels	x	x	-	

Downloaded from www.vandenborre.be

Groenten

	Blancheren	Koken met stoom	Inmaken	Schillen	Drogen
Paprika	x	x	-	x	
Pastinaak	x	x	-		
Peterseliewortel	x	x	-		
Prei	x	x	-		
Romanesco	x	x	-		
Spruitjes	x	x	-		
Rode bieten	-	x	x		
Rode kool	x	x	-		
Schorseneren	x	x	-		
Selderij Bleekselderij Knolselderij	x	x	-		
Asperge Witte asperge Groene asperge	x	x	-		
Spinazie	x	x	-		
Spitskool	x	x	-		
Knolrapen	x	x	-		
Zoete aardappelen	-	x	-		
Topinambur	-	x	-		
Rapen	x	x	-		
Tomaten	-	-	-	x	x
Witte kool	x	x	-		
Savooikool	x	x	-		
Courgettes	x	x	-		
Sluimerwten	x	x	-		

Downloaded from www.vandenborre.be

Vis

	Koken met stoom	Grillen
Paling	x	
Baars	x	
Katvis	x	
Dorade	x	
Jonge kabeljauw	x	
Meerforel	x	
Forel	x	x
Snoek	x	
Heilbot	x	
Kabeljauw	x	
Karper	x	
Zalm	x	x
Zalmforel	x	
Makreel		x
Pangasius	x	
Pietersvis	x	
Rode snapper	x	
Roodbaars	x	
Saibling	x	
Sardienen	x	
Schelvis	x	
Schol	x	
Zeezalm	x	
Zeeduivel	x	
Zeetong	x	
Zeewolf	x	
Tarbot	x	
Stokvis	x	
Tonijn	x	
Tilapia	x	
Victoriabaars	x	
Meerval	x	
Snoekbaars	x	

Schaaldieren

	Koken met stoom
Garnalen	x
Reuzengarnalen	x
Gamba's	x
Krabben	x
Zeespin	x
Scampi	x

Mosselen

	Koken met stoom
Eendenmosselen	x
Kokkels	x
Sint-jakobsschelpen	x
Mosselen	x
Zwaardscheden	x
Venusschelpen	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Vlees

Gevogelte	**Koken met stoom**	**Braden**	**Braden met vocht**
Eend	-	x	
Gans	-	x	
Kip			
Heel	-	x	
Schenkel	-	x	
Kip			
Heel	x	-	
Kippenborst	x	-	
Kalkoen			
Kalkoenborst	x	x	
Kalkoenrollade	-	x	
Struisvogelvlees			x
Soepkip	x	-	
Kalf			
Kalfsfilet			
Heel	x	x	x
Medaillons	x	-	
Kalfsrug	-	x	x
Kalfsstoofvlees	Geen verdere keuze (braden)		
Schenkel	-	x	-
Lam			
Lamskroon	-	x	
Rund			
Runderfilet			
Stuk	-	x	x
Medaillons	x	-	-
Runderstoofvlees	Geen verdere keuze (braden)		

Downloaded from www.vandenborre.be

Vlees

Rund	**Koken met stoom**	**Braden**	**Bakken**	**Grillen**	**Braden met vocht**
Rosbief					
Stuk	-	x	-	-	x
Gekookt rundsvlees	x	-			
Soepvlees					
Dikke rib	x	-	-	-	
Achterpoot	x	-	-		
Ribstuk	x	-	-	-	
Rundsrollade		x			
Gehaktbal (rund)				x	
Varken					
Casselerrib					
Stuk	x	x	-	-	
Schijf	x	-	-	-	
Hammetje					
Vers	x	-	-	-	
Gezouten	x	-	-	-	
Varkensfilet					
Stuk	-	x	-	-	
Varkensfilet in deeg	-	-	x	-	
Medaillons	x	-	-	-	
Gehaktbal (varken)	-	-	-	x	
Varkensrib	x	-	-	-	

Downloaded from www.vandenborre.be

Worsten

	Koken met stoom	Grillen
Braadworst	-	x
Worst	x	-
Vleesworst	x	-
Witte worst	x	-

Droge peulvruchten

	Koken met stoom
Bonen	
Rode bonen	x
Zwarte bonen	x
Bonte bonen	x
Witte bonen	x
Erwten	
Gele erwten	x
Groene erwten	x
Kikkererwten	x
Linzen	
Beluga	x
Bruine linzen	x
Rode linzen	x

Rijst

	Koken met stoom
Basmatirijst	x
Voorgekookte rijst	x
Rondkorrelrijst	
Risotto	x
Rijstpap	x
Volkorenrijst	x
Wilde rijst	x

Granen

	Koken met stoom
Amarant	x
Bulgur	x
Spelt	x
Groene spelt	x
Haver	x
Gierst	x
Polenta	x
Quinoa	x
Rogge	x
Tarwe	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Fruit

	Blanche-ren	Koken met stoom	Drogen	Inmaken	Schillen
Appels	x	x	x	x	-
Abrikozen	x	x	-	-	x
Peren	x	x	x	-	
Rode bessen	-	-	-	x	
Kersen	x	x	-	x	
Mirabellen	x	x	-	x	
Nectarines / perziken	x	x	-	x	x
Pruimen	x	x	x	x	
Rode bosbessen	x	x	-	x	
Kweeperen	x	x	-	x	
Reine Claudes	x	x	-	x	
Rabarber	x	x	-	-	
Kruisbessen	x	x	-	x	
Citrusvruchten	-	-	x	-	

Paddestoelen

	Blancheren	Koken met stoom	Drogen
Oesterzwammen	x	x	x
Champignons	x	x	x
Cantharellen	x	x	x
Eekhoorntjesbrood	x	x	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Kippeneieren

	Koken met stoom
Klein	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Middelmatig	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Groot	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Extra groot	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x

Deegwaren

	Koken met stoom
Gnocchi, vers	x
Gistknoedels	
Diepgevroren	x
Vers	x
Aardappelknoedels, half/half	
Kookbuiltje	x
Diepgevroren	x
Aardappelknoedels, rauw	
Kookbuiltje	x
Diepgevroren	x
Knöpfli, vers	x
Ravioli, vers	x
Schelppasta, vers	x
Deegknoedels	
Kookbuiltje	x
Vers	x
Macaroni, vers	x
Tagliatelli, vers	x
Tortellini, vers	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Brood

	Bakken
Stokbrood	x
Boerenbrood	x
Speltbrood	x
Driegranenbrood	x
Plat brood	x
Gistkoek	x
Rechthoekig brood, wit	x
Roggebrood	x
Gemengd roggebrood	x
Zwitserse brioche	x
Volkorenbrood	x
Wit brood	x
Gemengd tarwebrood	x

Broodjes

	Bakken
Croissants	x
Meergranenbroodjes	x
Zoete broodjes	x
Tarwebroodjes	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Taart / klein gebak

	Bakken	Inmaken
Appelstrudel	x	
Appeltaart, fijn	x	x
Appeltaart, afgedekt	x	-
Biscuitrol	x	-
Muffins met blauwe bes-sen	x	-
Boterkoek	x	-
Honingkoeken	x	-
Kaastaart	x	-
Limettenkaastaart	x	-
Marmercake	x	x
Kruimeltaart (Kruimeltaart met fruit)	x	-
Rozijnenbolus	x	-
Zandtaart	x	x
Zandkoekjes	x	-
Stollen	x	-
Kruimelkoek	x	-
Fruittaart	x	-
Soezen	x	-
Citroentaart	x	x

Downloaded from www.vandenborre.be

Pizza, quiche en dergelijke

	Bakken
Flammkuchen	x
Zalmforel	x
Pizza	
Gistdeeg	x
Kwark-oliedeeg	x
Sesam-aardappelpartjes	x
Quiche	x
Uientaart	

Speciaal

Vochtige handdoekjes
Gelatine laten smelten
Honing vloeibaar maken
Yoghurt bereiden
Chocolade laten smelten
Spek laten uitzweten
Uien smoren

Ovenschotels en gratins

	Bakken
Lasagne met ham	x
Aardappelgratin	x
Lasagne met gehakt	x

Downloaded from www.vandenborre.be

In de fabriek zijn bepaalde instellingen van uw toestel vooraf geprogrammeerd. In het menu "Instellingen" kunt u verschillende menupunten en onderliggende menupunten kiezen en wijzigen.

De huidige instellingen zijn gemarkeerd met een gekleurd kader.

Raak "⮌" aan als u terug naar het bovenliggende menuniveau wilt.

Na bevestiging via "OK" of als u niet binnen de ca. 15 seconden een keuze maakt, keert het display terug naar het bovenliggende menuniveau.

U kunt het display op verschillende talen instellen. Hebt u per ongeluk een taal gekozen die u niet begrijpt? Zoek dan in het menu naar ⚑ om het submenu "Taal" te openen.

- Schakel het toestel in.
- Kies "Instellingen".
- Kies het gewenste submenu.
- Kies de gewenste instellingen.
- Bevestig telkens met "OK".

Instellingen

Downloaded from www.vandenborre.be

De fabrieksinstelling voor het desbetreffende menupunt is **vet** weergegeven.

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal ⚑	**deutsch**, andere talen Land
Tijd	Weergave Aan / **Uit** / Nachtuitschakeling Type klok **Analoog** / Digitaal Tijdsformaat 12 uur / **24 uur** Instellen
Datum	Datum instellen
Verlichting	Aan / **15 seconden aan**
Lichtsterkte display	Stel de lichtsterkte in
Volume	Geluidssignalen **Aan** / Uit Toetsgeluid **Aan** / Uit Welkomstmelodie **Aan** / Uit
Eenheden	Gewicht **g** of lb/oz Temperatuur **°C** of °F
Warmhouden	Aan / **Uit**
Automatisch spoelen	**Aan** / Uit
Stoomreductie	**Aan** / Uit
Voorgeprogrammeerde temperaturen	Voorgeprogrammeerde temperaturen wijzigen
Veiligheid	Vergrendeling 🔒 Aan / **Uit** Toetsenvergrendeling Aan / **Uit**

Downloaded from www.vandenborre.be

Menupunt	Mogelijke instellingen
Waterhardheid	Zacht (< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l) Gemiddeld (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) **Hard** (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
Handelaar	Demo-functie Aan / **Uit**
Fabrieksinstellingen	Instellingen Instellingen van het toestel herstellen Eigen programma's Eigen programma's wissen Voorgeprogrammeerde temperaturen Voorgeprogrammeerde temperaturen herstellen

Gegevens voor testinstellingen

Downloaded from www.vandenborre.be

Controlegerechten

- stoomovenfuncties -

Tests uit te voeren zoals beschreven in "Elektrische fornuizen, komforen, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen" (ontwerp), rubriek "Stoomovens en combistoomovens".

Gerecht	**Stoom-ovenpan-nen**	**Hoeveel-heid in g**	**Ovenfunctie**	**Inschuifniveau van onder**	**Temperatuur in °C ***	**Berei-dingstijd in min.**
Stoomverdeling						
Broccoli (10.1)	1x DGGL 20	300	Koken met stoom	2	100	3
Stoomtoevoer						
Broccoli (10.2)	1x DGGL 12	Max.	Koken met stoom	2	100	3
Prestaties bij maximale belading						
Erwten (10.3)	2x DGGL 12	Allebei 1500	Koken met stoom	1, 2	100	**

* Verwarm het toestel niet voor.

** De test is afgelopen wanneer de temperatuur op de koudste plaats 85 °C bedraagt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Controlegerechten volgens EN (DIN) 50304 / EN (DIN) 60350

- ovenfuncties -

Gerecht	Bakvorm	Ovenfunctie	Inschuifniveau van onder	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min. **	Voorverwarmen	Snel opwarmen kiezen
Zandkoek (8.4.1)	1 bakplaat	Hetelucht Plus	2	140	39-42 (36)	Nee	Ja
	2 bakplaten	Hetelucht Plus	1, 3 *	140	43-46 (41)	Nee	Ja
	1 bakplaat	Boven-onder-warmte	2	140	26-30 (27)	Ja	Ja
Kleine cakes (8.4.2)	1 bakplaat	Speciaal gebak	1	150	30 - 34 (30)	Nee	Ja
Warme biscuit (8.5.1)	1 springvorm ∅ 26 cm (op rooster)	Hetelucht Plus	1	180	31-34 (31)	Nee	Ja
		Boven-onder-warmte	1	180	22 - 26 (24)	Ja	Ja
Afgedekte appeltaart (8.5.2)	1 springvorm ∅ 20 cm (op rooster)	Hetelucht Plus	1	160	100 - 110 (105)	Nee	Ja
		Boven-onder-warmte	1	160	88 - 92 (90)	Ja	Ja
Geroosterd brood (9.1)	Rooster	Grote grill	3	Stand 3	6	5 min.	Nee
Steaks (9.2)	Rooster op universele bakplaat	Grote grill	2	Stand 3	Ene kant 14 Andere kant 10	5 min.	Nee

* Neem de bakplaten uit het toestel zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet verstreken is.

** De waarde tussen haakjes geeft de optimale bereidingstijd aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Gebruik voor het reinigen in geen geval een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met onderdelen van het toestel die onder spanning staan en zo een kortsluiting veroorzaken.

Reinig het toestel en het toebehoren na elk gebruik en wrijf daarna alles droog. Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.

Sluit de toesteldeur pas wanneer heel het toestel goed droog is.

Als u het toestel lange tijd niet gebruikt, maak het dan grondig schoon. Zo vermijdt u dat er geurtjes optreden. Laat de toesteldeur daarna openstaan.

Om te reinigen mag u alleen huishoudelijke afwasmiddelen gebruiken, zeker geen industriële.

Gebruik geen reinigings- of afwasmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Daardoor kunnen de dichtingen gaan zwellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Front van het toestel

Vuil op het front van het toestel verwijdert u het best direct. Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig het front van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen ertoe leiden dat het breekt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

Om schade aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:

- reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- speciale "wondersponsen",
- scherpe metaalschrapers!

Downloaded from www.vandenborre.be

Toebehoren

Universele bakplaat, combirooster, zijroosters

Dit toebehoren is met **PerfectClean veredeld**. Neem de opmerkingen omtrent reiniging en onderhoud in acht die vermeld staan in de rubriek "PerfectClean".

> Reinig deze onderdelen in geen geval in de afwasautomaat.

Verwijder

- normaal vuil met een sponsdoek, handafwasmiddel en warm water.
- aangekoekt vuil met een **afwasspons**, heet water en handafwasmiddel. Zo nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.

Ga vervolgens met een doek die u hebt vochtig gemaakt met schoon water over de oppervlakken en wrijf deze ten slotte droog.

Stoomovenpannen

De stoomovenpannen mogen worden gereinigd in de afwasautomaat.

Blauwachtige verkleuringen kunt u verwijderen met azijn. Ook kunt u het reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal van Miele gebruiken (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen, spoelt u nadien de stoomovenpannen af met schoon water.

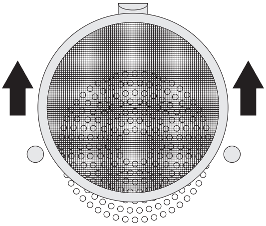
Spijzenthermometer

De spijzenthermometer kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vetfilter

Reinig de vetfilter na elk braadproces met een sopje met afwasmiddel of in de afwasautomaat.



■ Trek de vetfilter langs boven uit.

Wanneer u de vetfilter in de afwasautomaat reinigt, verkrijgt u een beter resultaat wanneer u deze rechtop plaatst. Afhankelijk van het afwasmiddel dat u gebruikt, kunnen er blijvende verkleuringen op de vetfilter ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op zijn goede werking.

Bodemzeef

Spoel de bodemzeef na elk gebruik af en wrijf deze droog.

Verkleuringen en kalkaanslag kunt u met azijn verwijderen. Ook kunt u het reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal van Miele gebruiken (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen, spoelt u nadien de bodemzeef af met schoon water.

Waterreservoir / condensreservoir

Neem het waterreservoir/condensreservoir na elk gebruik uit het toestel en giet het leeg. Spoel het waterreservoir/condensreservoir met de hand of in de afwasautomaat en wrijf alles droog of laat alles drogen. Zo vermijdt u kalkaanslag.

Terwijl u het waterreservoir/condensreservoir uit het toestel neemt, kunnen er druppels water in het inschuifvak terechtkomen. Wrijf in dat geval het inschuifvak droog.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenruimte

De ovenruimte is van roestvrij staal waarvan het oppervlak **met PerfectClean veredeld** is. Neem de opmerkingen omtrent reiniging en onderhoud in acht die vermeld staan in de rubriek "PerfectClean".

Om de ovenruimte gemakkelijk te kunnen reinigen, kunt u de toesteldeur afnemen en de zijroosters uitnemen.

Na een bereidingsproces met stoom

Verwijder

– de condens met een spons of sponsdoek,

– normaal vuil door vet met een sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Ga vervolgens met een doek die u hebt vochtig gemaakt met schoon water over de oppervlakken.

Droog de ovenruimte daarna met een doek. U kunt het toestel ook automatisch laten drogen (zie rubriek "Onderhoud / Drogen").

Na een braad-, grill- of bakproces

Reinig de ovenruimte na elk braad-, grill- of bakproces. Anders kunnen vuilresten inbranden. Deze zijn dan mogelijk niet meer te verwijderen.

Reinig de ovenruimte met een **afwasspons**, heet water en handafwasmiddel. Zo nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.
Ga vervolgens met een doek die u hebt vochtig gemaakt met schoon water over de oppervlakken en wrijf deze ten slotte droog.

Het reinigen verloopt eenvoudiger als u het sopje met afwasmiddel enkele minuten laat inwerken op het vuil of wanneer u het programma "Onderhoud" / "Inweken" start (zie rubriek "Onderhoud").

> Gebruik in geen geval ovenspray. Deze laat immers altijd sporen achter.

Downloaded from www.vandenborre.be

Deurdichting

De dichting tussen de binnenzijde van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en barsten. Reinig de dichting na elk bak- of braadproces met een schone vochtige microvezeldoek, zonder reinigingsmiddel. Of gebruik een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf de dichting vervolgens droog met een zachte doek.

Vervang de deurdichting wanneer deze broos of brokkelig geworden is. U kunt een deurdichting bestellen via de dienst Onderdelen en toebehoren van Miele.

PerfectClean

De oppervlakken van de ovenruimte en de zijroosters zijn **veredeld met PerfectClean**. Daardoor hebben de oppervlakken een glanzende uitstraling. Kenmerkend voor met PerfectClean veredelde oppervlakken is dat ze uitstekende antiaanbakeigenschappen hebben en gemakkelijk te reinigen zijn.

Voor een optimaal gebruik dient u de oppervlakken bij voorkeur na elk gebruik te reinigen. Het antiaanbakeffect gaat verloren wanneer de met PerfectClean veredelde oppervlakken vuil zijn door resten van vorig gebruik van het toestel. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Vuil zoals sap van fruit en taart-/cakedeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog een beetje warm is.

Door gemorst sap van fruit kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de PerfectClean-veredeling.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwijder resten van het reinigingsmiddel. Reinigingsmiddelresten hebben een negatieve invloed op het antiaanbakeffect.

Om blijvende schade aan met PerfectClean veredelde oppervlakken te voorkomen, moet u het volgende vermijden voor deze oppervlakken:

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookvlakken,
- reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal,
- staalwol,
- schurende sponsen, zoals keukensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten,
- ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerktijd,
- reiniging in de afwasautomaat,
- reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Onderhoud

Inweken

Gebruik dit programma om na een braadproces aangekoekt vuil te laten inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Neem al het toebehoren uit de ovenruimte en vul het waterreservoir.
- Kies "Onderhoud".
- Kies "Inweken" en volg de instructies op het display.

Het inweekproces duurt ca. 10 minuten.

Drogen

Gebruik dit proces om eventueel resterend vocht in de ovenruimte en op onbereikbare plaatsen te laten opdrogen.

- Droog de ovenruimte vooraf met een doek.
- Kies "Onderhoud".
- Kies "Drogen".

Het droogproces duurt ca. 20 minuten.

Spoelen

Gebruik dit proces om het systeem te spoelen met water. Zo zorgt u ervoor dat eventuele voedselresten uit het systeem worden gespoeld.

- Kies "Onderhoud".
- Kies "Spoelen" en volg de instructies op het display.

Het spoelproces duurt ca. 10 minuten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de speciale Miele-ontkalkingstabletten (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Zo voorkomt u dat het toestel beschadigd raakt.

Let erop dat de ontkalkingsoplossing niet op de deurgreep of metalen oppervlakken terechtkomt. Deze kan immers vlekken veroorzaken. Als er toch ontkalkingsoplossing op terechtkomt, veegt u deze direct weg.

Het toestel moet na een bepaalde bedrijfsduur worden ontkalkt. Wanneer het bijna zover is, wordt na het inschakelen van het toestel op het display weergegeven dat u nog 10 bereidingen kunt uitvoeren. Het toestel telt alleen de bereidingen met stoom. Als er nog 1 bereidingsproces met stoom overblijft, worden **alle ovenfuncties vergrendeld**.
Wij raden aan het toestel te ontkalken vóórdat het wordt vergrendeld. Het ontkalkingsproces duurt in totaal ca. 40 minuten. Tijdens het proces moet u 2 keer vers water bijvullen.

- Schakel het toestel in en kies "Onderhoud" / "Ontkalken".

Op het display wordt "Even wachten a.u.b." weergegeven. Het ontkalkingsproces wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren.
Wanneer de voorbereiding is voltooid, wordt u gevraagd het verswaterreservoir te vullen.

- Vul het verswaterreservoir tot aan de markering met 1,0 liter water en doe 2 Miele-ontkalkingstabletten erin.

- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel en volg de verdere instructies op het display.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na de laatste bevestiging met "OK" start het ontkalkingsproces.

Het ontkalkingsproces kan enkel tijdens de eerste 6 minuten worden afgebroken. Schakel het toestel in geen geval uit terwijl het ontkalkingsproces bezig is. Anders moet het proces opnieuw worden gestart.

Na ca. 25 minuten volgt een spoelproces.

■ Volg de instructies op het display.

Na afloop van de resterende tijd wordt op het display "Giet het condensreservoir leeg" weergegeven.

■ Volg de instructies op het display en bevestig deze met "OK".

Het ontkalkingsproces is afgerond. Op het display verschijnt een melding.

Na het ontkalken

■ Schakel het toestel uit.

■ Neem het verswaterreservoir uit het toestel en wrijf het droog.

■ Open de deur.

■ Wrijf de ovenruimte droog.

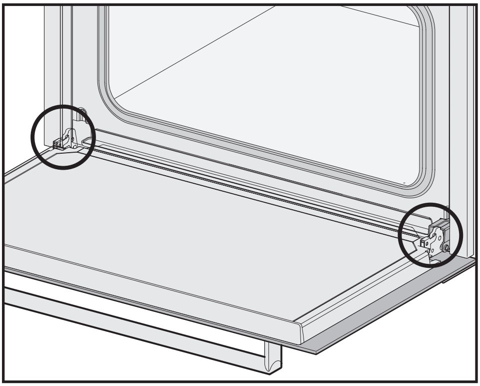
Sluit de toesteldeur pas wanneer heel het toestel goed droog is.

Downloaded from www.vandenborre.be

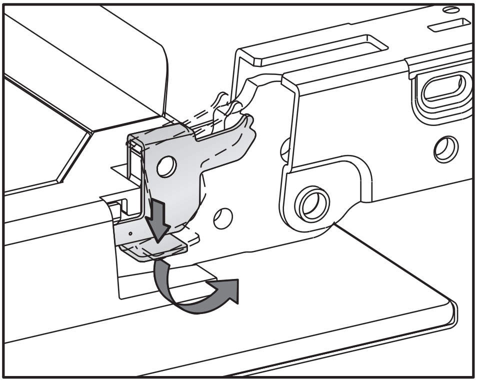
Toesteldeur

Afnemen

Voordat u de deur kunt afnemen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels op de beide deurscharnieren ontgrendelen.



■ Open de deur volledig.

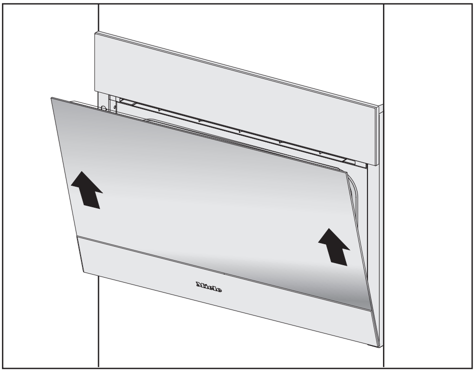


■ Ontgrendel de vergrendelingsbeugels op de beide deurscharnieren door te drukken. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag in schuine positie.

Gevaar voor verwonding!
Trek de deur nooit in horizontale positie van de houders. De houders zouden namelijk terugslaan, waardoor het toestel beschadigd zou raken.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Sluit de deur tot aan de aanslag.



- Neem de deur vast aan de zijkanten en trek deze gelijkmatig schuin naar boven toe van de houders.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de glasplaten van de deur zouden beschadigd kunnen raken.
Let op dat de deur bij het afnemen niet kantelt.

Plaatsen

- Plaats de deur terug op de houders.

Let op dat de deur niet kantelt.

- Open de deur volledig.
- Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag in horizontale positie.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen altijd weer worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

Wat gedaan als ...?

Downloaded from www.vandenborre.be

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik kunnen voordoen, kunt u zelf oplossen. Doordat u dan geen beroep hoeft te doen op de dienst Herstellingen aan huis van Miele, bespaart u tijd en kosten.

Het onderstaande overzicht kan u helpen om de oorzaken van een probleem te vinden en problemen te verhelpen. Vergeet echter niet:

> ⚠ Herstellingen aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan.

Probleem	**Oorzaak en oplossing**
Het toestel kan niet worden ingeschakeld.	De zekering is gesprongen. ■ Schakel de zekering in (min. zekering: zie typeplaatje).
	Er kan sprake zijn van een technische storing. ■ Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Ga daartoe als volgt te werk: – schakel de desbetreffende zekering uit of draai de desbetreffende smeltzekering volledig uit, of – schakel de aardlekschakelaar (verliesstroomschakelaar) uit. Als u na het opnieuw inschakelen/opnieuw indraaien van de zekering of het opnieuw inschakelen van de verliesstroomschakelaar het toestel nog steeds niet kunt gebruiken, neemt u contact op met een elektricien of met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
De demo-functie is ingeschakeld en het toestel warmt niet op.	■ Deactiveer de demo-functie (zie rubriek "Instellingen / Handelaar").
Na het uitschakelen van het toestel is nog een ventilatorgeluid te horen.	Het toestel is uitgerust met een ventilator die de wasem uit de ovenruimte naar buiten afvoert. De ventilator blijft nog even doordraaien nadat het toestel uitgeschakeld is. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

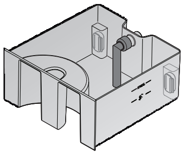
Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na het inschakelen, terwijl het toestel in werking is en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.	De pomp voert water aan of pompt water weg. – Dat geluid wijst niet op een storing of een defect. Het duidt erop dat er water wordt aangevoerd of weggepompt.
U bent verhuisd en het toestel schakelt sindsdien niet meer over van de opwarmfase naar de bereidingsfase.	Uw nieuwe woonplaats ligt minstens 300 meter hoger of lager dan uw oude woonplaats. Daardoor is de kooktemperatuur van het water gewijzigd. ■ Voer het ontkalkingsproces uit om het toestel aan te passen aan de nieuwe kooktemperatuur (zie rubriek "Reiniging en onderhoud / Ontkalken").
Terwijl het toestel in werking is, komt er ongewoon veel stoom uit het toestel of ontsnapt er op andere plaatsen meer stoom dan gewoonlijk.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de deurdichting weer aan totdat deze overal gelijkmatig ingepast zit.
	De deurdichting is beschadigd (bijv. scheuren). ■ Vervang de deurdichting.
Het bedieningspaneel wordt niet automatisch geopend/gesloten, hoe vaak u ook de sensortoets aanraakt.	Er bevindt zich een voorwerp in de ruimte die het bedieningspaneel nodig heeft voor het openen en sluiten. ■ Verwijder het voorwerp.
	De antiklembeveiliging reageert zeer gevoelig. Daardoor kan het gebeuren dat het bedieningspaneel soms niet opengaat of sluit. ■ Open/sluit het bedieningspaneel handmatig (zie einde van deze rubriek). Als het probleem zich zeer vaak voordoet, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

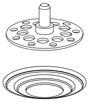
Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting werkt niet.	De lamp is defect. ■ Neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele als de lamp moet worden vervangen.
De functie "Starttijd" wordt niet weergegeven.	Bij "Menukoken" en "Onderhoud" is deze functie niet beschikbaar.
	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog (bijv. na afloop van een bereidingsproces). ■ Laat de ovenruimte in dat geval afkoelen terwijl de deur openstaat.
De taart/cake of het gebak is na het verstrijken van de tijd die wordt vermeld in het recept nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur stemt niet overeen met de temperatuur in het recept.
	U hebt de vetfilter in de achterwand niet verwijderd. Als deze vetfilter niet wordt verwijderd voor een bakproces, heeft het toestel meer tijd nodig om te bakken.
	U hebt het recept gewijzigd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of meer eieren toevoegt, heeft het toestel meer tijd nodig om te bakken.
De taart/cake of het gebak is niet gelijkmatig bruin.	U hebt een te hoge temperatuur ingesteld.
	U hebt de vetfilter in de achterwand niet verwijderd.
	U hebt op meer dan 2 inschuifniveaus gebakken.

Downloaded from www.vandenborre.be

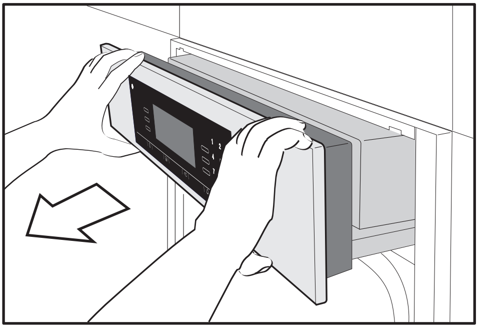
Probleem	Oorzaak en oplossing
Op het display wordt een *F* in combinatie met een getal weergegeven (storingsnummer).	
F 10	De aanzuigslang in het waterreservoir – is niet juist geplaatst – staat niet rechtop ■ Pas de positie van de aanzuigslang aan: 
F 11 F 20	Afvoerslang verstopt ■ Ontkalk het toestel. Als de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F 44	Communicatiestoring ■ Schakel het toestel uit. Wacht enkele minuten en schakel het weer in. Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven op het display, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F 55	De maximale duur van een ovenfunctie werd overschreden en de veiligheidsuitschakeling heeft gewerkt. ■ Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
F 196	Er heeft zich een storing voorgedaan. ■ Schakel het toestel uit en weer in.
	De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet juist geplaatst. ■ Schakel het toestel uit en plaats de zeef correct:  Schakel vervolgens het toestel weer in. Als na het verhelpen van de oorzaak/oorzaken de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F .. Andere foutmeldingen	Technisch defect. ■ Schakel het toestel uit en neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningspaneel handmatig openen



- Open voorzichtig de toesteldeur.
- Neem het bedieningspaneel boven-aan en onderaan vast.
- Trek het bedieningspaneel eerst naar voren toe.
- Druk het bedieningspaneel voorzich-tig omhoog.

Bedieningspaneel handmatig sluiten

- Neem het bedieningspaneel boven-aan en onderaan vast.
- Druk het bedieningspaneel voorzich-tig omlaag.
- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Miele biedt een uitgebreid gamma van Miele-toebehoren dat afgestemd is op uw toestellen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan reinigings- en onderhoudsproducten.

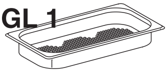
U kunt deze producten zeer gemakkelijk bestellen in de Miele Online Shop:

U kunt deze producten ook verkrijgen via de dienst Onderdelen en toebehoren van Miele (zie omslag) of bij uw Miele-handelaar.

Stoomovenpannen

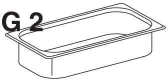
Er is een ruime keuze aan stoomovenpannen van verschillende groottes, met of zonder gaatjes.
De stoomovenpannen van **325 mm** breed kunnen niet rechtstreeks in de zijroosters worden geschoven. U hebt het draagrooster nodig om zo'n stoomovenpan te kunnen ophangen in de zijroosters.

DGGL 1



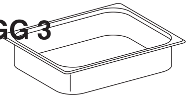
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 1,5 l / nuttige inhoud: 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (B x D x H)

DGG 2



Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 2,5 l / nuttige inhoud: 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (B x D x H)

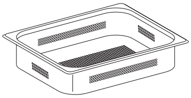
DGG 3



Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 4,0 l / nuttige inhoud: 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (B x D x H)

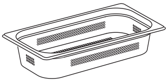
Downloaded from www.vandenborre.be

DGGL 4



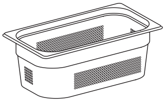
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 4,0 l / nuttige inhoud: 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (B x D x H)

DGGL 5



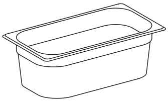
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 2,5 l / nuttige inhoud: 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (B x D x H)

DGGL 6



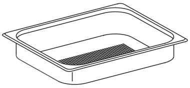
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 4,0 l / nuttige inhoud: 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (B x D x H)

DGG 7



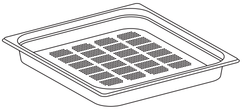
Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 4,0 l / nuttige inhoud: 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (B x D x H)

DGGL 8



Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 2,0 l / nuttige inhoud: 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (B x D x H)

DGGL 12

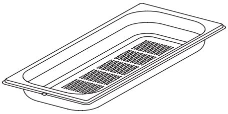


Stoomovenpan met gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 5,4 l / nuttige inhoud: 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x D x H)

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

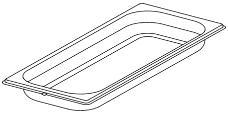
Downloaded from www.vandenborre.be

DGGL 20



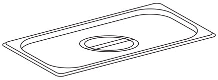
Stoomovenpan met gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 2,4 l / nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)

DGG 20



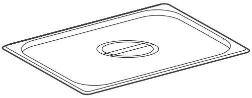
Stoomovenpan zonder gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 2,4 l / nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)

DGD 1/3



Deksel voor stoomovenpan 325 x 175 mm

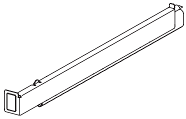
DGD 1/2



Deksel voor stoomovenpan 325 x 265 mm

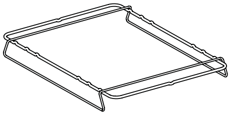
Overig

FlexiClip-geleiders



De FlexiClip-geleiders kunnen op elk inschuifniveau worden bevestigd en kunnen volledig uit de ovenruimte worden getrokken.

Draagrooster

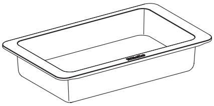


Voor het ophangen van een stoomovenpan van 325 mm breed
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de zijroosters geschoven -

Downloaded from www.vandenborre.be

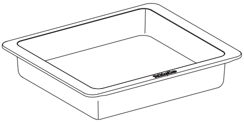
Braadsledes

Braadpan van gegoten aluminium met antiaanbaklaag en roestvrijstalen deksel. Deze kan rechtstreeks in de zijroosters worden geschoven. Deze is ook geschikt voor de braadzone van een keramisch kookvlak. Niet geschikt voor inductie- en gaskookvlakken!



HUB 5000-M

Diepte 22 cm, maximale inhoud ca. 5,0 kg

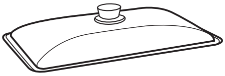


HUB 5000-XL

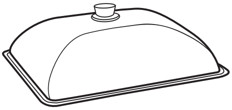
Diepte 35 cm, maximale inhoud ca. 8,0 kg
Deze braadpan kan niet met het deksel erop in het toestel worden geplaatst!

Deksel voor braadslede

Roestvrijstalen deksel voor braadslede

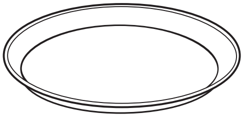


HBD 60-22
Past op HUB 5000-M



HBD 60-35
Past op HUB 5000-XL

Ronde bakplaat



Voor het bereiden van pizza's, platte taarten/cakes uit gist- of roerdeeg, hartige taart en zoete taart zoals fruittaart, gegratineerde desserts, plat brood of quiches of voor het afbakken van diepgevroren taart/cake of pizza.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele@home

U kunt het Miele@home-systeem achteraf door de Service After Sales van Miele laten installeren.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

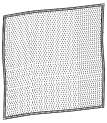
Ontkalkingstabletten 6 stuks

Om het toestel te ontkalken

Reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en roestvrij staal (250 ml)

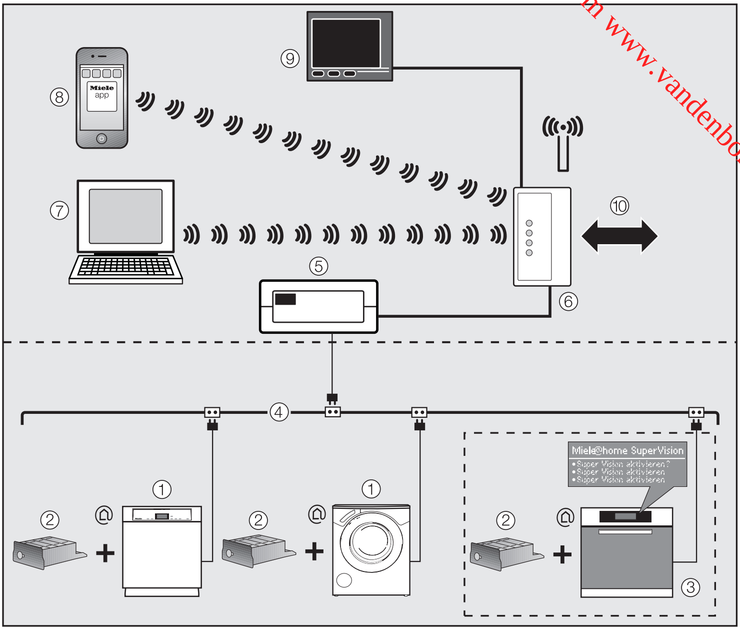
Om verkleuringen op de stoomovenpannen te verwijderen

Microvezeldoek



Om vingerafdrukken en normaal vuil te verwijderen

Downloaded from www.vandenborre.be



① Huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden

② Communicatiemodule

③ SuperVision-huishoudtoestel

④ Elektriciteitsnet

⑤ Miele@home-gateway

⑥ (WiFi-)router

Mogelijke aansluitingen

⑦ Pc, laptop

⑧ iPod* of iPhone*

⑨ Koppeling met het display van een domoticasysteem

⑩ Mogelijke internetaansluiting

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dit huishoudtoestel ① beschikt over communicatiemogelijkheden en kan via een mits toeslag verkrijgbare communicatiemodule ② worden aangesloten op het Miele@home-systeem.

In het Miele@home-systeem sturen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden via het elektriciteitsnet ④ informatie over hun status en instructies voor het programmaverloop naar een displaytoestel ③.

Informatie weergeven, huishoudtoestellen vanop afstand bedienen

- SuperVision-huishoudtoestel ③
  Op het display van sommige huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden kan de status van de andere huishoudtoestellen worden weergegeven.

- Mobiele toestellen ⑦/⑧
  Vanop een pc, laptop of een iPod*/iPhone* kan binnen het WiFi-thuisnetwerk ⑥ informatie over de status van de huishoudtoestellen worden bekeken en kunnen bepaalde bedieningsinstructies worden gegeven.

- Thuisnetwerk ⑨
  De Miele@home-systeemoplossing maakt het mogelijk om uw woning intelligent te maken. Via de Miele@home-gateway ⑤ kunnen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden worden geïntegreerd in andere domoticasystemen.

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Vereist mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

- Communicatiemodule XKM 2000

- Miele@home-gateway

Bij het toebehoren worden afzonderlijke installatiehandleidingen en gebruiksaanwijzingen meegeleverd.

Meer informatie

Meer informatie over Miele@home, SuperVision en toekomstige mogelijkheden vindt u op de website van Miele en in de gebruiksaanwijzingen van de afzonderlijke Miele@home-componenten, zoals de Miele@home-gateway.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met deze van het elektriciteitsnet. Sluit pas daarna uw toestel aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.

▶ Zorg ervoor dat het stopcontact na het inbouwen van het toestel nog vlot toegankelijk is.

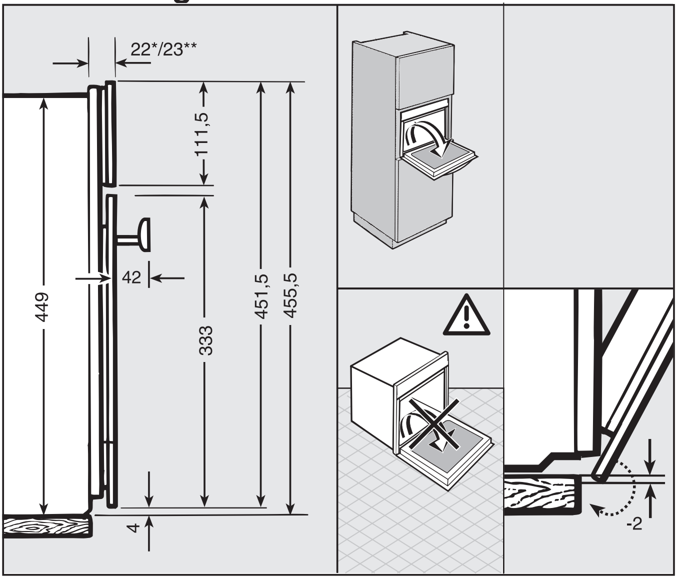
▶ Dit toestel mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

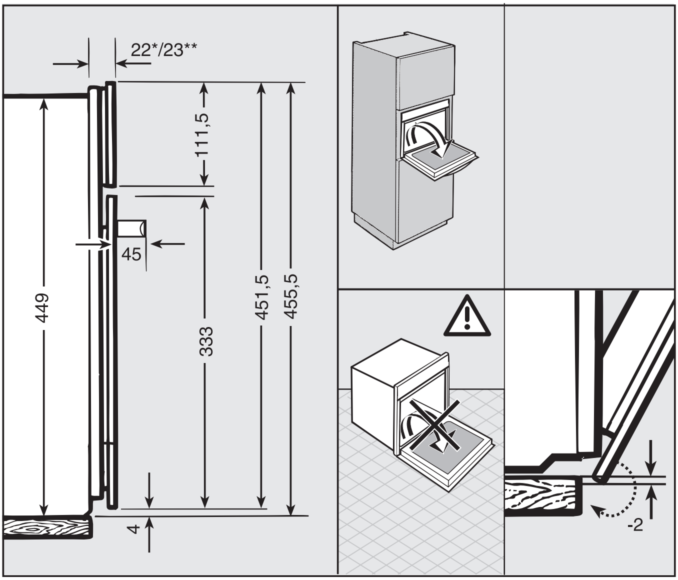
▶ Plaats het toestel zo dat u de inhoud van de stoomovenpan op het bovenste inschuifniveau kunt zien. Enkel zo kunt u vermijden dat de inhoud over de rand klotst en dat u zich verbrandt aan hete gerechten of heet water.

Alle afmetingen zijn opgegeven in mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Detailafmetingen van het front van het toestel

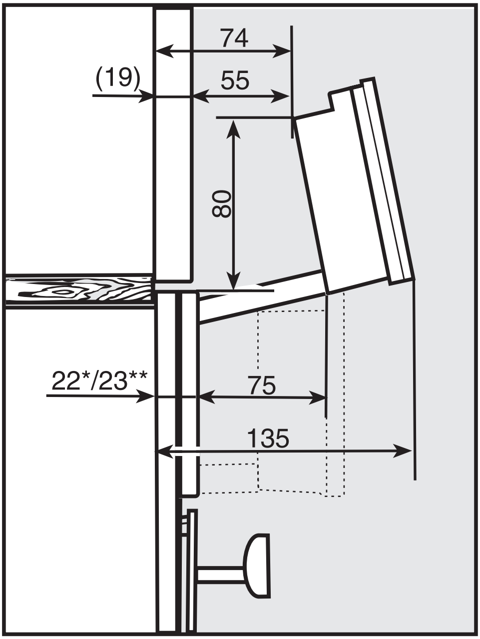




* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Vereiste ruimte voor het openen en sluiten van het bedieningspaneel

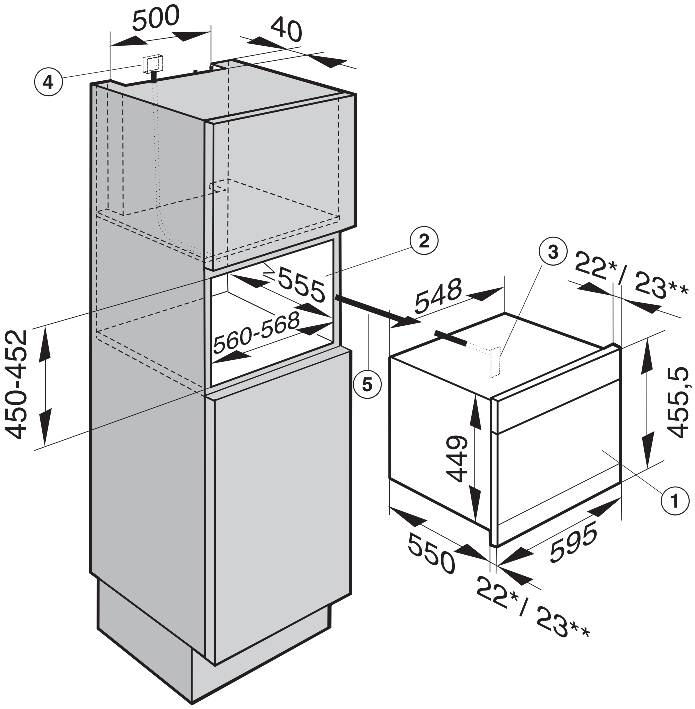


In de ruimte die het bedieningspaneel nodig heeft voor het openen en sluiten mag er zich geen voorwerp bevinden (bijv. een deurgreep) dat het openen of sluiten kan verhinderen.

Toestel- en inbouwafmetingen

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouw in een kolomkast



① Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel, plaats waar de aansluitkabel in het toestel binnenkomt

④ Plaats waar de elektrische aansluiting (het stopcontact) bij voorkeur wordt aangebracht

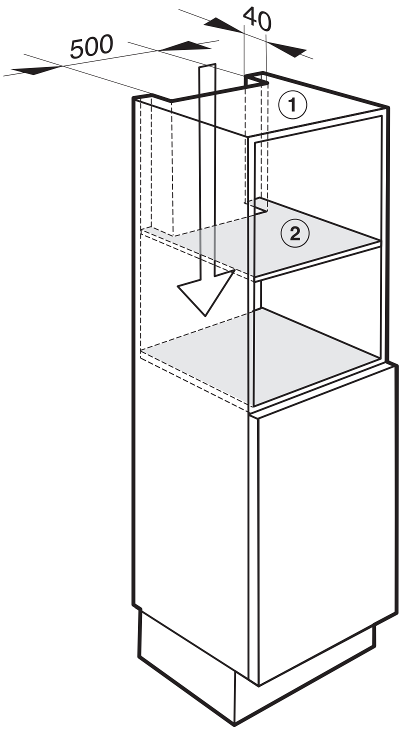
⑤ Aansluitkabel

* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitsparingen voor de ventilatie van het toestel

Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dienen de volgende uitsparingen te worden voorzien (telkens van 500 x 40 mm):



① in de bovenzijde van het corpus van het meubel

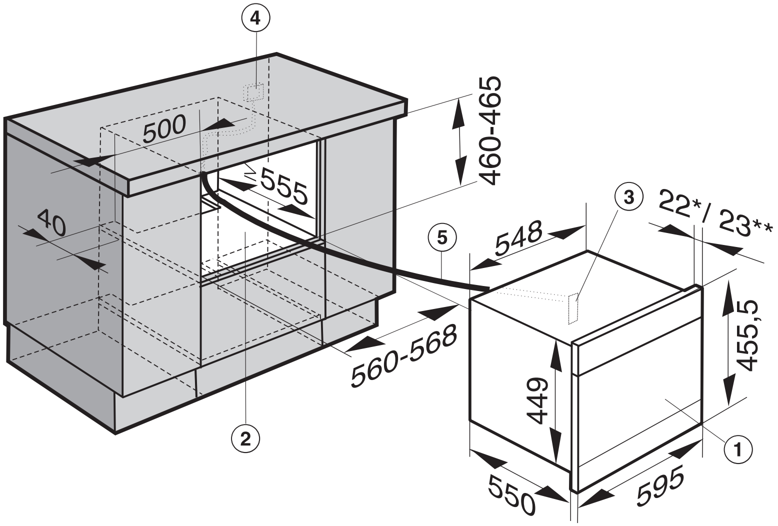
② in de plank boven de inbouwnis

De inbouwnis mag geen achterwand hebben.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestel- en inbouwafmetingen

Inbouw in een onderkast



Als het toestel onder een kookvlak moet worden ingebouwd, dient u de opmerkingen omtrent het inbouwen van het kookvlak en de inbouwhoogte van het kookvlak in acht te nemen.

① Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel, plaats waar de aansluitkabel in het toestel binnenkomt

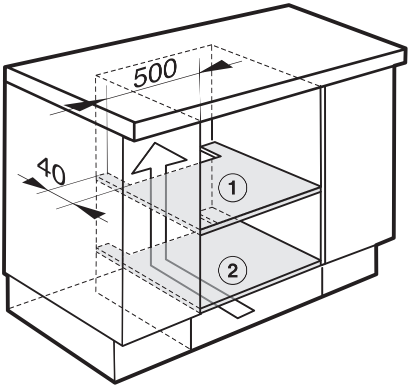
④ Plaats waar de elektrische aansluiting (het stopcontact) bij voorkeur wordt aangebracht

⑤ Aansluitkabel

* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitsparingen voor de ventilatie van het toestel



Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dienen de volgende uitsparingen te worden voorzien (telkens van 500 x 40 mm):

① in de steunplank van het toestel

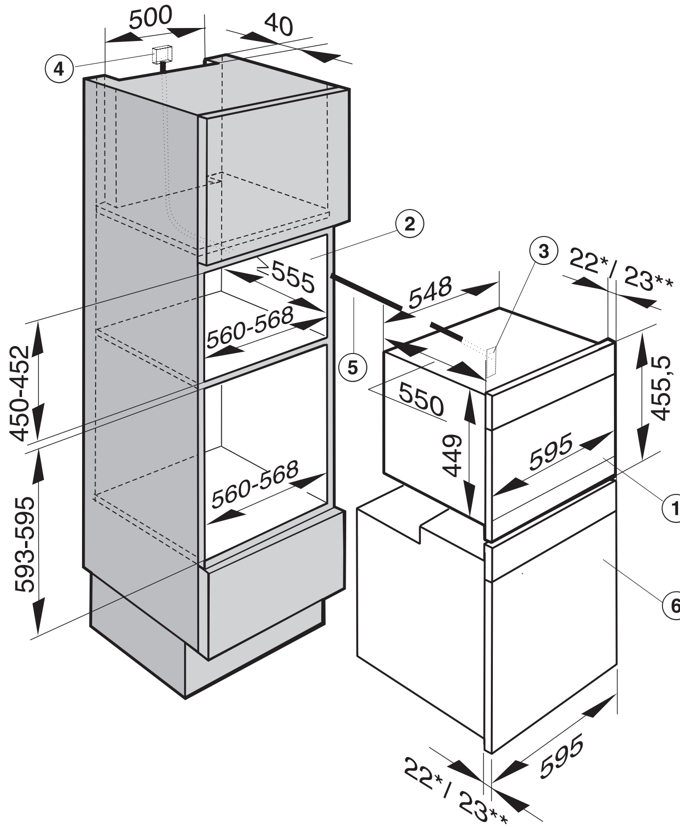
② in de bodem van de kastruimte daaronder

De inbouwnis mag geen achterwand hebben.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestel- en inbouwafmetingen

Inbouw samen met een oven



① Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel, plaats waar de aansluitkabel in het toestel binnenkomt

④ Plaats waar de elektrische aansluitingen (stopcontacten) bij voorkeur worden aangebracht

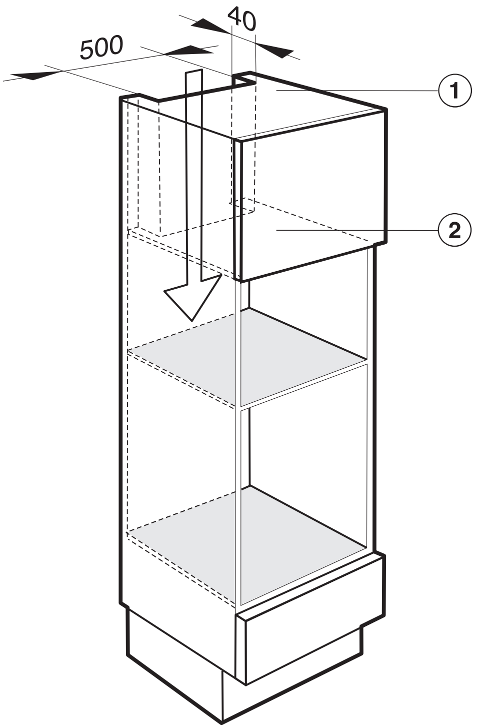
⑤ Aansluitkabel

⑥ Oven

* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitsparingen voor de ventilatie van het toestel



Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dienen de volgende uitsparingen te worden voorzien (telkens van 500 x 40 mm):

① in de bovenzijde van het corpus van het meubel

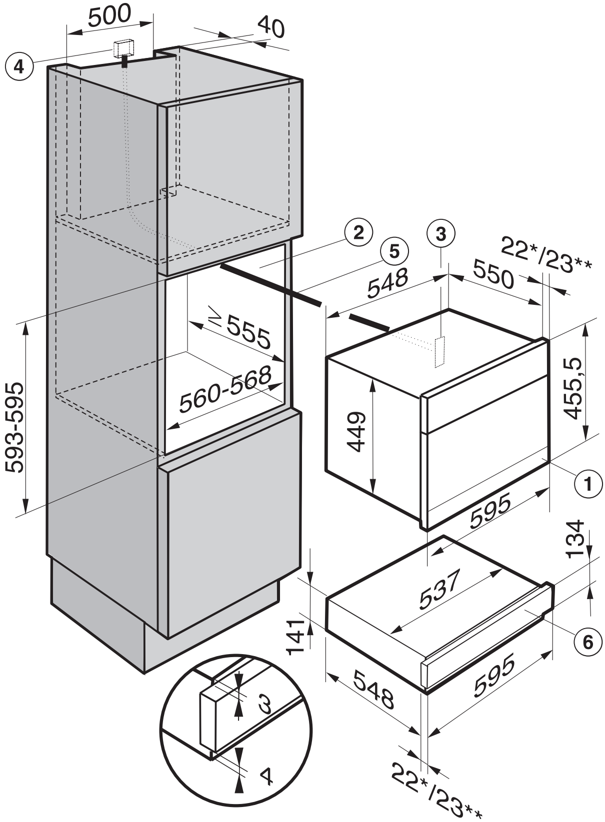
② in de plank boven de inbouwnis

De inbouwnis mag geen achterwand hebben.

Uitsparing voor de ventilatie van de oven:
Raadpleeg de montageaanwijzing van de oven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouw samen met een EGW/ESW 60xx



① Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel, plaats waar de aansluitkabel in het toestel binnenkomt

④ Plaats waar de elektrische aansluitingen (stopcontacten) bij voorkeur worden aangebracht

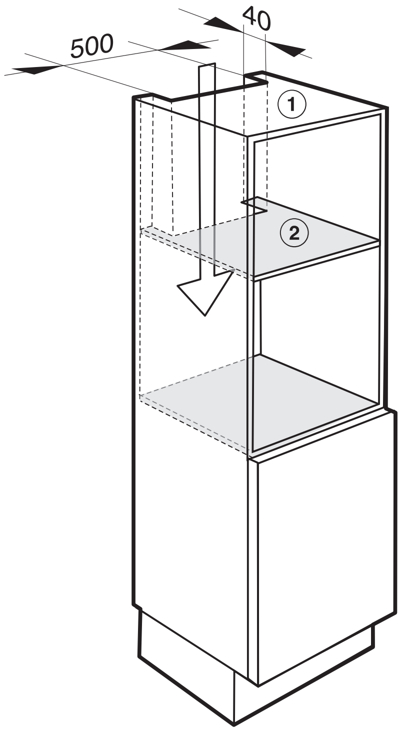
⑤ Aansluitkabel

⑥ Warmhoudlade/culinaire lade

* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitsparingen voor de ventilatie van het toestel



Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dienen de volgende uitsparingen te worden voorzien (telkens van 500 x 40 mm):

① in de bovenzijde van het corpus van het meubel

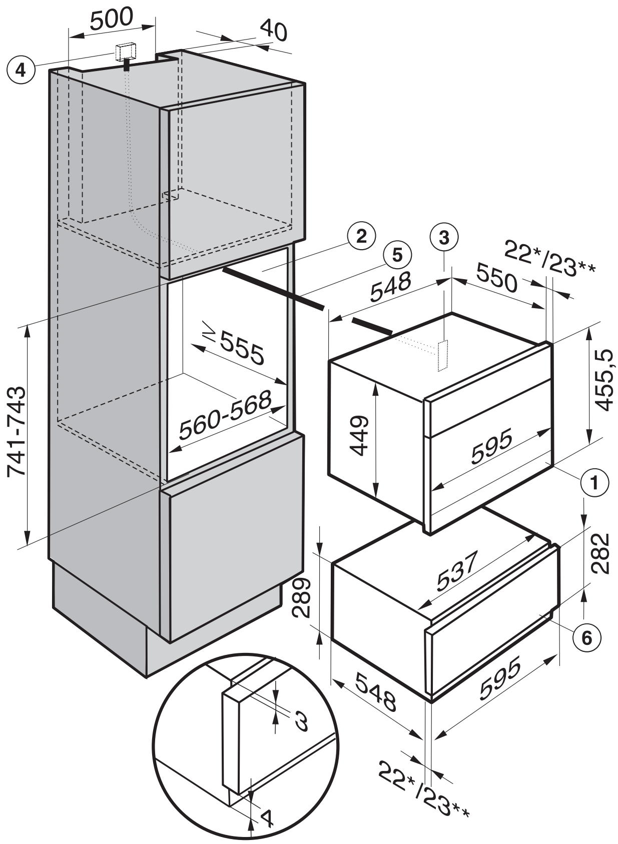
② in de plank boven de inbouwnis

De inbouwnis mag geen achterwand hebben.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestel- en inbouwafmetingen

Inbouw samen met een ESW 60xx



① Combi-stoomoven met geïntegreerde conventionele ovenfuncties

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel, plaats waar de aansluitkabel in het toestel binnenkomt

④ Plaats waar de elektrische aansluitingen (stopcontacten) bij voorkeur worden aangebracht

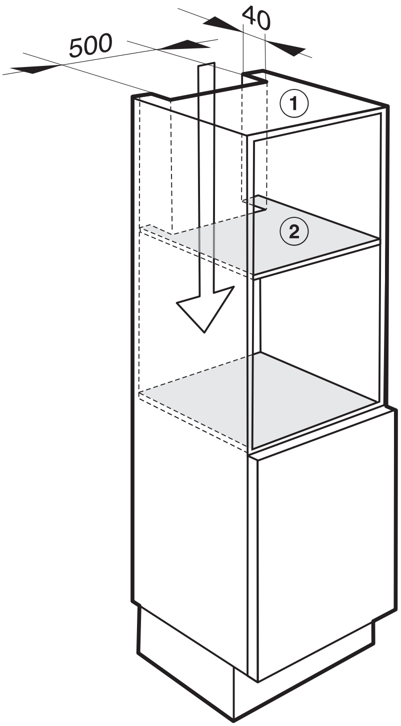
⑤ Aansluitkabel

⑥ Culinaire lade

* Toestellen met glazen front
** Toestellen met metalen front

Downloaded from www.vandenborre.be

Uitsparingen voor de ventilatie van het toestel



Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dienen de volgende uitsparingen te worden voorzien (telkens van 500 x 40 mm):

① in de bovenzijde van het corpus van het meubel

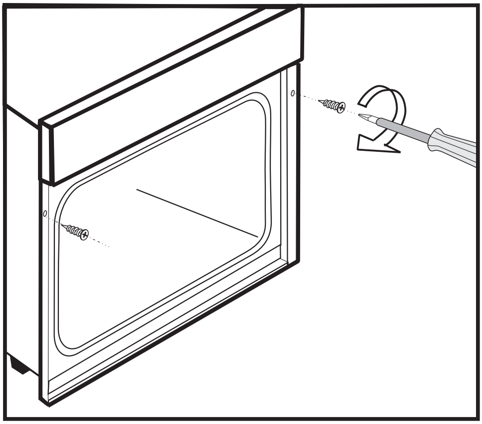
② in de plank boven de inbouwnis

De inbouwnis mag geen achterwand hebben.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Schuif het toestel in de inbouwnis en zet het waterpas.

> Het toestel moet waterpas staan, zodat het stoomaggregaat zonder problemen kan werken.
> De positie van het toestel mag maximaal 2° afwijken van waterpas.



- Schroef het toestel rechts en links vast aan de zijwanden van de kast. Gebruik daarvoor de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wij raden aan het toestel via een stekker aan te sluiten op het elektriciteitsnet. Daardoor worden onderhouds- en herstellingswerken eenvoudiger.
Het stopcontact moet na het inbouwen van het toestel nog vlot toegankelijk zijn.

Wordt de stekker van de aansluitkabel verwijderd of is de aansluitkabel niet uitgerust met een stekker, dan moet de combi-stoomoven door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het elektriciteitsnet.

Is het stopcontact niet meer toegankelijk of is er een vaste aansluiting voorzien, dan moet de elektrische installatie voor elke pool met een stroomonderbreker uitgerust zijn. Als stroomonderbrekers kunnen schakelaars worden gebruikt met een contactopening van minstens 3 mm. Denk hierbij bijvoorbeeld aan installatieautomaten en zekeringen.

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het **typeplaatje**. Deze gegevens moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor rechtstreekse of onrechtstreekse schade als gevolg van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor elektrische schokken.

Na de montage moet worden gecontroleerd dat onder spanning staande onderdelen niet kunnen worden aangeraakt!

Downloaded from www.vandenborre.be

Elektrische aansluiting

Aansluitkabel vervangen

Bij het vervangen van de aansluitkabel mag alleen een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (pvc-isolatie) worden gebruikt. Deze kabel is verkrijgbaar via de dienst Onderdelen en toehoren van Miele.
De aansluitkabel mag enkel worden vervangen door de fabrikant van het toestel, een door de fabrikant erkende klantendienst of een elektricien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Totaal vermogen

zie typeplaatje

Aansluiting en zekering

AC 230 V / 50 Hz
Overstroombeveiliging: 16 A
Onderbrekingskarakteristiek: type B of C

Verliesstroomschakelaar

Om de veiligheid te verhogen, verdient het aanbeveling een verliesstroomschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor te schakelen voor het toestel.

Van het elektriciteitsnet loskoppelen

Als het stroomcircuit van het toestel van het elektriciteitsnet dient te worden losgekoppeld, gaat u afhankelijk van de installatie als volgt te werk:

- **Smeltzekeringen**
  Neem de inzetstukken helemaal uit de schroefkappen. of:
- **Automaat met schroefzekeringen**
  Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) uitspringt. of:
- **Inbouwzekeringsautomaat**
  (installatieautomaat, min. type B of C!): Zet de hendel van 1 (aan) op 0 (uit). of:
- **Verliesstroomschakelaar**
  (aardlekschakelaar)
  Zet de hoofdschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit) of druk op de testtoets.

> Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Energie-efficiëntieklasse

Voor het toestel werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **A** vastgesteld. Dit is gebaseerd op de meetgegevens bij de ovenfunctie "Speciaal gebak".

Downloaded from www.vandenborre.be

Dienst Herstellingen aan huis, typeplaatje, garantie

Neem bij storingen of problemen die u niet zelf kunt verhelpen, contact op met:

- uw Miele-handelaar of
- de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Het telefoonnummer van de dienst Herstellingen aan huis van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele, geef dan altijd het toesteltype en serienummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Kleef hier het meegeleverde typeplaatje. Let erop dat de typebenaming overeenstemt met de gegevens op de voorpagina van deze gebruiksaanwijzing.

Duur en voorwaarden van de garantie

De duur van de garantie bedraagt 2 jaar. Meer informatie vindt u in de meegeleverde garantievoorwaarden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Auteursrechten en licenties

Voor de bediening en besturing van het toestel maakt Miele gebruik van software.

De auteursrechten of andere intellectuele eigendomsrechten van Miele en andere van toepassing zijnde softwareleveranciers (bijv. Adobe) moeten worden nageleefd.

Miele en zijn leveranciers behouden zich alle rechten voor op de softwarecomponenten.

Zijn in het bijzonder verboden:

– kopiëren en distributie,

– aanpassingen en afgeleide werken,

– decompilatie, reverse-engineering, disassemblage en andersoortige omzetting van de software.

Dit product bevat Adobe® Flash® Player-software onder licentie van Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe en Flash zijn gedeponeerde handelsmerken van Adobe Systems Incorporated.

In de software zijn ook componenten geïntegreerd die vallen onder de GNU General Public License en andere opensourcelicenties.

Voor een overzicht van de geïntegreerde opensourcecomponenten en een kopie van de desbetreffende licentie gaat u naar www.miele.com/device-software-licences en geeft u in het veld "Produktname" de naam van uw product op (het toesteltype).

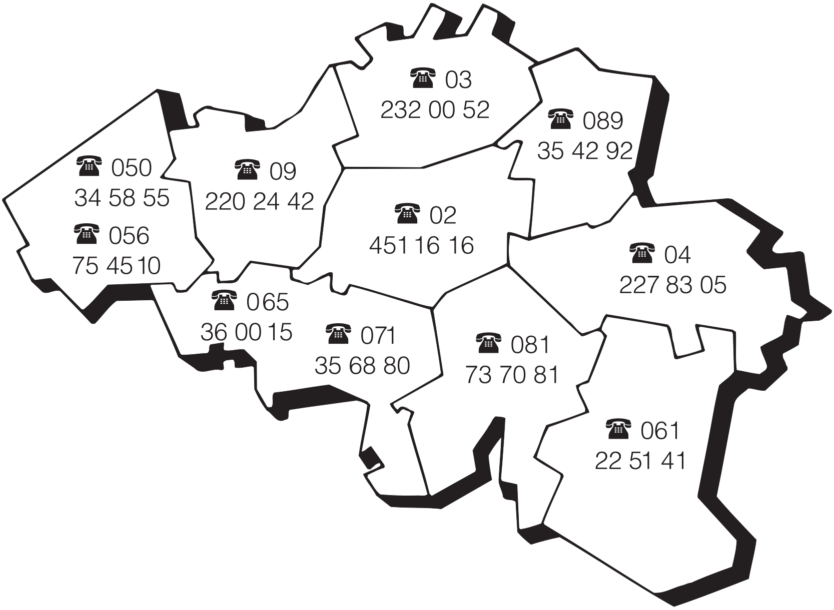
Miele geeft de broncode vrij voor alle componenten van de software die gelicentieerd zijn onder de GNU General Public License en vergelijkbare opensourcelicenties.

Voor inzage in de desbetreffende broncode stuurt u een e-mail naar info@miele.com.

Downloaded from www.vandenborre.be

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Wijzigingen voorbehouden / 2013

M.-Nr. 09 587 660 / 00

CE